

桂林米粉培训注意的事项

产品名称	桂林米粉培训注意的事项
公司名称	广西粉知味米粉技术培训中心
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	南宁广西南宁市西乡塘区明秀西路122号城市碧园A栋B单元1416
联系电话	0771-2339161 13377116929

产品详情

广大粉友在不管是在做米粉时，还是在吃米粉，都会忽略很多细节。经过我的整理，我把重要的几项在桂林米粉培训过程中遇到的几个问题以及一些注意事项在以下列表中。

- 1、除了米粉之外，配料要齐全，卤汁、香菜、小葱、花生、酸豆角和适量的牛肉片。
- 2、汤粉，最重要的汤料最好是用鸡架和棒骨熬成，这样会保证味道的鲜美浓郁。
- 3、酸笋或者酸豆角应放入锅里用大火炒一下，再加入辣椒油。
- 4、市场上出售的多是干的米粉，在烫制之前，一定要把干米粉在冷水里泡上30分钟。
- 5、制作时烫制米粉的时间一般为1分钟，也可以根据自己喜欢的软硬口味，适当延长或缩短时间。一般不超过10秒，时间太长，米粉太软就会失去桂林米粉原本正宗的口味。