

# 质量上乘味道鲜美米粉调料

产品名称	质量上乘味道鲜美米粉调料
公司名称	柳州市永君调味品厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:/ 商品条形码:/ 卫生许可证:/
公司地址	柳州市洛维路59号内
联系电话	86 138 1111111111 13597225857

## 产品详情

品牌	/	商品条形码	/
卫生许可证	/	产品标准号	/
净重	/(g)	原料与配料	/
保质期	/(个月)	原产地	广西
生产厂家	/	储藏方法	/
规格	/	生产日期	/
售卖方式	包装	特产	否

桂林米粉

桂林米粉以其独特的风味远近闻名。历史课追溯到秦始皇占林桂林的时候~由于当时北方的士兵再桂林作战~吃不惯南方的米饭~所以~当时的人就用米磨成粉状~做成面条的形状~来缓解士兵的思乡之情!其做工考究,先将上好大米磨成浆,装袋滤干,揣成粉团煮熟后压榨成圆根或片状即成。园的称米粉,片状的称切粉,通称米粉,其特点是洁白、细嫩、软滑、爽口。其吃法多样。最讲究卤水的制作,其工艺各家有异,大致以猪、牛骨、罗汉果和各式佐料熬煮而成,香味浓郁。卤水的用料和做法不同,米粉的风味也不同。大致有生菜粉、牛腩粉、三鲜粉、原汤粉、卤菜粉、酸辣粉、马肉米粉、担子米粉等。卤菜粉把烫热的米粉滤干,再配以锅烧猪牛肉片,卤牛膀、牛肝等,加卤水、花生油、酥黄豆或辣椒、蒜蓉,搅拌入味。这种米粉吃起来拂拂作响,声色味俱全。汤粉把切好调味的猪牛杂,放入小铁锅中煮熟,倒进盛有米粉的碗中,加上葱花、味精、胡椒、麻油。这种米粉味道十分鲜美。醋水米粉这是一种无肉的素粉,只加酸醋、酸刀豆、酸辣椒拌吃,经济爽口,妇女特别爱吃,夏天最受欢迎。马肉米粉桂林米粉有许多种,最有名的是马肉米粉。它用特制的红烧马肉作配料,马肉鲜嫩味香,壮阳补肾。过去吃马肉米粉多用特制小碟来盛,米粉仅供一箸,上面有几片薄薄的马肉,再加以几粒油炸花生,拌以桂林辣酱,风味特佳。一人一口一碟,可吃二、三十碟粉。现在已改用大碗,滋味不变。马肉米粉以城中老店“又益轩”米粉店的最为驰名,据说它开设于清代道光年间,原来设备不足,店面不大,但生意非常兴隆,店主限定每日的出售量,以致后来的食客,只好等明天清早了。现在则不同了,顾客日夜盈门。此外,桂林的街头巷尾都有米粉、米粉摊,游人逛了秀丽山水,再吃一碗桂林米粉,饱享眼嘴之福,实在是一大乐事。其实在桂林的大街小巷中都能吃到各式米粉,找一家当地人开的店,特别是那些看上去破破烂烂的小店,往往在那些地方能吃到地道的桂林米粉。

