

# 酸辣粉小吃技术酸辣粉配方

产品名称	酸辣粉小吃技术酸辣粉配方
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

酸辣粉实际上主要是由地瓜，扁豆按占比调合，随后由农家院用传统式手工制作漏制而成。酸辣粉来源于西南地区民俗，摄食材至本地手工制作的红薯粉，味以突显香辣居多而而出名。如今许多店是主推的现做红薯粉条，在店铺门口立即有河漏，现做红薯粉条，因此十分吸引目光，买卖也更为好。

重庆市酸辣粉的主要特性:

一、粉要软而有延展性，柔而带劲道，表面晶莹透亮，

二、味儿麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻，既要能做到麻而不苦，辣而不燥，鲜而zhengzong，酸而不瘖、香而结实有回味无穷，吃了后，口味然，不枯燥，且茶汤颜色红亮，

二者务必达到。

酸辣粉怎么样吃，关键是酱料和醋的制作，醋要爽爆还无法太凌冽，酱料要麻辣爽口，口味的优劣就全靠它。酸辣粉的配料是很充足的。菜和配料，丰富多彩的火锅配菜和配料，酸辣粉也才会更美味和诱惑

酸辣粉关键酱料做法：

配料：豆瓣酱、老干妈、香辣酱、香水鱼、红九九、朝天椒段、蒜泥、动物油、黄奶油、老冰糖、醪糟汁

油：豆油、动物油、黄奶油（油的是多少以盖过酱料为标准）