

# 长沙米粉培训，粉馆创业，快餐生意

产品名称	长沙米粉培训，粉馆创业，快餐生意
公司名称	上海顶正餐饮管理有限公司长沙分公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市岳麓区咸嘉湖西路179号前程丽景二楼
联系电话	0731-89770931 15343013236

## 产品详情

[长沙米粉](#)是湖南省传统的汉族小吃，属于湘菜系。是[长沙](#)市民最爱的食品之一。以米粉，榨菜丝，肉丝，盐，味精，酱油，杂骨汤，干椒粉，葱花，熟猪油等制作而成。

[长沙人](#)喜欢吃[米粉](#)，米粉分圆粉跟扁粉两种，长沙市民大多偏好食扁粉，

因为扁粉比起圆粉来优势就是比较容易入味，要知道米粉本身是没有任何味道的，全靠汤来调味。所以汤头是一碗[米粉](#)的关键。

但是码子也是关键之一 有煨码跟炒码两种。所谓盖码就是事先做好了码子，粉下出来后直接把做好的码子盖在上面；而炒码，顾名思义，是在点粉的时候临时用小锅炒出来的配菜，这样码子新鲜而且味道好些，所以比煨码码贵 各有各的特色哦

长沙米粉从形状上分为圆粉和扁粉，但扁粉更加入味，因此长沙人多喜食扁粉。从种类上分，它又分为炒码粉和盖码粉，炒码粉是将粉煮熟之后将现炒的菜浇盖在上面制成，而盖码粉则是将之前就做好的浇头（码子）浇盖在上，它大体分为肉丝，牛肉，酸辣，杂酱几大种类。

一般常吃的码子有[肉丝](#)，酸辣，椒脆，[酱汁](#)，[杂酱](#)等[长沙的米粉](#)

一碗是二两，这个是标准配置。可是如果你想要多一点粉或者多一点码子，就可以在购买粉的时候告诉店家你要

轻挑重挑，或者重盖轻盖。不明白的

人往往听得很糊涂，这些就是[米粉](#)

的牌子，牌子有很多，最常用的就是挑跟盖，轻挑就是要少一点粉，重盖就是盖多点码子，反之亦然。以前买粉叫做买筹，在店的入口处一块板子，上面悬挂了许多筹码，是用木条做的。

米粉做法：榨菜丝，肉丝，盐，味精，酱油，杂骨汤，干椒粉，葱花，熟猪油等制作而成。

长沙米粉码子，有盖码跟炒码两种。

顶正长沙米粉煨码粉：牛肉粉、牛杂粉、鲜肉粉、冬菇菜心、红煨猪蹄、酸辣、红烧排骨、红烧肉。

顶正长沙米粉炒码：凤尾腰花、酸辣肚尖、土匪猪肝、开味土鸡、芹菜香干、辣椒炒肉。