

广东肠粉机商用

产品名称	广东肠粉机商用
公司名称	广州市炫乐电器有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:炫乐 型号:cf-5 产地:广州
公司地址	广东广州市白云太和镇太和南路80号
联系电话	86-02032860681 18613076226

产品详情

- 1、可口肠粉就是这机器做出来的
- 2、调好肠粉浆（配方见上面）
- 3、将抽屉稍擦一点油（蒸好容易刮），然后将兑好的浆放入（不要太多）放进机器蒸即可
- 4、酱油要用好的，这个可以根据当地口味来调。（可加香菇等香料）

怎么调肠粉

1、将老包米500G和清水600G混合泡三个小时以上（目的是使老包米吸收适量水分，磨出来的米浆更细腻，

磨浆机的使用寿命延长）。

2、将等量的老包米和清水磨，注意出浆的速度要均匀，要不磨浆机器受热会导致熟浆过多而影响到肠粉的

质量。

3、将小麦生粉50G勾兑适量清水，和2步骤的的米浆勾兑均匀。

4、冲生熟浆：比例为：生浆比熟浆=10：1左右，加入精盐。

5、抽屉里先上点花生油或者烧鸭油，然后将适量的生熟浆滔到抽屉里面均匀摊开（可适当添加碎肉或鸡

蛋

等)，其厚度在2.5毫米左右为佳，旺火蒸约1分钟左右，用肠粉专用铲子把肠粉从前到后，或者从后到前

起。特点：软润爽滑，入口弹口，色白甘香，回味无穷。