

孙大妈培训 左权肉丝米线怎么做

产品名称	孙大妈培训 左权肉丝米线怎么做
公司名称	临猗县西城孙大妈餐饮服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省运城市临猗县南环西路翟村路
联系电话	17303466631

产品详情

鸡丁米线米线的制法：一磨米：大米在水里泡5个小时捞出，用磨浆机加水磨成糊状。二沏浆：开水顺着盆边往下倒。三打浆：顺着一个方向用力搅成糊状。四：锅水烧开，屉布在屉上铺平，将搅好的迷糊倒上摊匀，放到开水锅里加盖蒸一分半钟拿出，揭下放在案板上用塑料布包上晾凉备用。孙大妈小吃培训，各种小吃培训，如有问题，欢迎新老客户来电访问！！

鸡丁米线将面粉加盐和水和成光滑的面团醒着，然后准备其它材料。将牛肉丸和火腿肠切片，榛蘑用温水泡软洗净，番茄和葱切碎。菠菜洗净，切成5公分左右的段。砂锅烧热，放入食用调和油，油热后下入葱花。再下入番茄炒出汁。下入榛蘑炒出香味。下入牛肉丸和火腿肠炒香。加入一勺辣椒面，怕辣的可以少加或不加。加入半勺厨帮土鸡粉，也可以加鸡精，不过我喜欢土鸡粉的味。加入少许生抽。所有材料翻炒后加入大半锅开水，开小火煮十分钟左右。趁着煮汤的时候我们开始做面了。先将面团擀成3毫米左右厚度的面饼。然后将面饼切成2厘米宽的面条。将每根面条拉长，揪成一片一片正方形的面片煮到汤里。最后加入盐调味，关火即可。

鸡丁米线的制法：1.排骨、鲜鸡、鲜鸭洗净，斩成大块，分别放入沸水，滚去血沫，捞出冲洗干净；2.把上面材料和拍散的姜块、云南火腿一同放入高压锅，加入约为固体材料4-5倍的水，先大火烧开，再转为小火，煨制一小时以上；3.调入盐，最后成品应该是浓浓白白的汤汁，表面飘着一层明油；4.将鲜草鱼肉和鲜里脊肉，分别切成极薄的肉片待用；5.将沸腾的浓汤盛入保温的大碗，依次平放入鲜鱼肉片、鲜里脊肉片、绿豆芽、榨菜和韭菜，放入生鹌鹑蛋，放盐和白胡椒粉；6.放置2分钟后，再放入沸水烫过的米线，撒上香葱即可。