

商用石磨肠粉机磨浆视频 黄埔区石磨肠粉机 惠辉机械

产品名称	商用石磨肠粉机磨浆视频 黄埔区石磨肠粉机 惠辉机械
公司名称	广州惠辉机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区大石镇礼村礼绿路猪头元工业区3号
联系电话	17727768869 17727768869

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：广州惠辉机械设备有限公司

肠粉，这种从唐代就开始出现，细腻嫩滑石磨肠粉机，由油味糍发展而成的传统早点，后来演变成广东地区传统美食之一，距今已经有百年历史了。

在广东，不管是路边小摊、茶楼食肆，还是星级酒店，肠粉都是随处可见的一道美食。

每一个在广东生活过的人，大概都吃过肠粉。

但是，对于这个在广东很普遍的“街坊美食”，你又了解多少呢？

广东的肠粉分两个流派：一是广式肠粉，一是潮汕肠粉。

老牌的广式肠粉，源起关西，在广州、佛山、肇庆、云浮等地流行。据说潮州的肠粉是十几年前从广州这边传过去的，但又有所不同。两者间的区别，是馅料以及酱料的不同。

潮汕肠粉在主料上与广式肠粉基本大同小异。但潮汕粉肠的酱料和内馅，永远充满惊喜与想象力，不像

广式肠粉那般，点什么肠就是什么馅。

而对于潮汕肠粉的配料，不同的店家就会有不同的配方。像海鲜肠的基本配料有：虾仁、生蚝、瘦肉、鸡蛋、青菜等。有的店家还会加料，如腊肠、香菇等，来满足挑剔的食客们。

肠粉对器具和经验的要求很高，要想做出一碟美味的肠粉，商用石磨肠粉机磨浆视频，并没有那么容易。

米浆

一碟肠粉成功的关键，在于磨制的米浆。

商用米浆机、家用磨米浆、电动石磨肠粉机、全自动石磨肠粉机、石磨米浆机、商用米浆机、米浆机、电动米浆机

天然青石石磨肠粉米浆机采用传统石磨浆工艺，采用青石石磨，石磨磨齿细致整齐、线纹清晰、锋利无比，在使用寿命上更长久，承受力更高，在研磨原料时更快、更好、更优，是在低温状态下研磨而成，黄埔区石磨肠粉机，使大米的香味蛋白质、维生素、矿物质全部保留，不需要添加任何食品添加剂。石磨米浆机肠粉做出来的粉皮真正达到白如雪、薄如纸、晶莹透剔、口感细腻爽滑，、冷热均可食用，不发硬、不粘连等特点！是提升肠粉品牌更好的选择，做肠粉就选择石磨肠粉，抢占先机，占领市场！惠辉石磨米浆机肠粉机，您的选择！

石磨机电动商用大型 传统石磨肠粉机

石磨研磨电机转动自动研磨，细如牛奶，光滑细腻，一次成浆，低温研磨，营养留存

肠粉米浆用机磨还是石磨好/石磨肠粉机石磨米浆机/天然青石磨采用原石开采的青石石磨，方能研磨出如此精细的米浆，即能高效磨浆，又能很好的锁住五谷原有的营养

公司地址:广州番禺大石礼村礼绿路22号对面进20米惠辉设备有限公司

坐车路线: 1地铁3号线大石地铁站B出口2在广州南站可以坐301A公交车右礼村站下车

肠粉的做法吧！

首先，先浸泡米，把米泡软之后就开始利用我们的磨米浆机把米磨成浆，具体如下图

然后，准备好肠粉的材料，肠粉的种类有很多，分别在肠粉中放入牛肉、鸡蛋、猪肉、鱼片、叉烧、油条等主料，

再适当地配以韭黄、香菇、海带、银耳和生菜等其他配料，即可制成不同口味的肠粉。又或者什么都不放，制成的便是素斋肠。

把肠粉需要的米浆以及材料准备好之后，现在我们就可以用机器开始蒸我们的肠粉了

- 1.在抽屉上抹上一层油。
- 2.取一勺粉浆倒在抽屉上摊平，厚约0.3厘米。
- 3.放入预热好的蒸锅内，用旺火蒸熟，将粉卷起来，成长条形，即为斋肠。
- 4.若卷之前，放入不同馅料，就成为同味不同的肠粉，如猪肉肠、牛肉肠，鲜虾肠粉等。食用时蘸酱油、熟油等佐料。粉色晶莹洁白，质地软滑而爽，肉鲜味香。

吃货们学到了么？但是首先你要有个肠粉机，便宜的快速石磨肠粉机推荐，

还有石磨机，

石磨肠粉机商用全自动米浆机 石磨肠粉专用 石磨肠粉机 石磨肠粉机布拉肠粉机选惠辉牌天然青石石磨肠粉米浆机采用传统石磨浆工艺，采用青石石磨，石磨磨齿细致整齐、线纹清晰、锋利无比，在使用寿命上更长久，承受力更高，在研磨原料时更快、更好、更优，是在低温状态下研磨而成，使大米的香味蛋白质、维生素、矿物质全部保留，不需要添加任何食品添加剂。石磨米浆机肠粉做出来的粉皮真正达到白如雪、薄如纸、晶莹透剔、口感细腻爽滑、、冷热均可食用，不发硬、不粘连等特点！是提升肠粉品牌更好的选择，做肠粉就选择石磨肠粉，抢占先机，占领市场！

商用石磨肠粉机磨浆视频-黄埔区石磨肠粉机-惠辉机械(查看)由广州惠辉机械设备有限公司提供。广州惠辉机械设备有限公司(gz-hhjx.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。惠辉机械——您值得信赖的朋友，公司地址：广州市番禺区大石镇礼村礼绿路猪头元工业区3号，联系人：廖总。