

金威跨世纪肠粉机抽屉 惠辉机械 阳江金威跨世纪肠粉机

产品名称	金威跨世纪肠粉机抽屉 惠辉机械 阳江金威跨世纪肠粉机
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

好的石磨肠粉，必定是薄、滑、嫩、韧，吃而不腻！

很多刚入石磨肠粉行业新手朋友无论怎么做也做不出很滑的效果，甚至很多老师傅做了好几年都做不出很滑口感又好的肠粉。做石磨肠粉要做得够滑，下面几个因素也有影响，金威跨世纪肠粉机摆摊，把这几个细节做好，你的肠粉会提高N个层次。

一、选油

市面上油也有很千万种，那么油如何选？我们要选那种看起来很清透，很滑的油，这样的油做出来肠粉更滑些。

二、刷油要适量

大家都知道做肠粉之前，托盘需要先刷一层油上去，这层油需要刷适合，刷的油太少了做出的会很粗糙很干，刷太多了吃起来也会很油腻。所以刷这个油是要很适量，做出来的肠粉才更滑更有光泽。

三、米浆滑度

做出来的米浆滑不滑，这个很关键，有的人用石磨，有的人用机磨，不管你怎么磨最终结果一定要米浆要滑

米浆滑跟很多因素有关，比如设备，好的设备才能做出更滑的米浆，这个毋庸置疑，还有，跟磨浆时水的比例，磨浆时泡米的方式等都会有少许影响

四、调浆

调浆也就是调浆的浓稀度，浆调得太浓做出来的肠粉生硬，浆如果调得太稀做出来的肠粉看到会很滑很嫩，但做出来的肠粉会很烂口感差，所以浆调的浓度要适合，这样做出来的肠粉看起来很滑又不失口感。

五、米浆配方

但如果要做得更好，就要掌握好的配方

何为配方？就是选用材料方法和比例，加不同的材料和不同的比例出来的效果差别很大。就如同我们平时炒菜一样，加入不同的调料和不同的比例，炒出来的效果也不一样。米浆也是如此，肠粉要做得够滑就要加入不同的材料和比例去调配。当然，这种材料一定是营养健康。而且我们要在不影响口感的前提去调配，金威跨世纪肠粉机使用视频，做到够滑就行如果只一味追求更滑而影响了口感，那就没意义了。以上几个细节都做到位，做出来的石磨肠粉会很好。

广东肠粉主要流派有两种：一种是布拉肠粉，

另一种是抽屉式肠粉，由于使用的制作工具不同，所以导致做出的口味都不相同。

布拉肠粉艺广州西关的尤为出名，它是以品尝馅料为主（肠粉浆大部分是使用粘米粉，再添加澄面、粟粉和生粉）。

抽屉式肠粉（肠粉浆是使用纯米浆做成）主要品尝肠粉的粉质和酱汁调料！

肠粉是广州茶楼、酒家早茶夜市的必备之品，同时也是很多市民早餐的必选之品，老广记忆中的美食之一。布拉肠粉是将米浆置于布上蒸成，又叫布拉蒸肠粉。以往经常由流动小贩在街角出售斋肠，大部份已转为铺位经营，一般会将肠粉切断，吃时再加入芝麻、甜酱及辣酱调味。注意，猪肠粉与肠粉并非同一类食物，东莞金威跨世纪肠粉机，但某些食客会将之混淆。猪肠粉虽然同是米浆制作，但是却与肠粉不同，味淡的猪肠粉并无馅料，是由米浆卷成卷状然后切粒，金威跨世纪肠粉机抽屉，每粒的横切面有如树木的年轮般成不规则的圈状，配以不同风味的酱油而成。

做肠粉得关注细节，首先我们就得掌握肠粉的制作原料用哪种好？机器选择哪种方便、快捷，肠粉的制作流程是怎样的等等..只有掌握了这些知识点，才能让自己的肠粉做的更加好吃，更加符合顾客口味。肠

粉专用术语：一勺、一推、一拉、一倒、一切、一刮、一放。

- 1.大米的选择，稻米较适合做石磨肠粉的米是早稻米
- 2.汤汁的调配。石磨肠粉中，粉是躯体，汤汁是必不可少的
- 3.米泡3-4小时效果是较好
- 4.刷抽盘油的使用，正确使用刷盘油才能轻松刮肠粉，米浆才能更均匀的平铺在抽盘上，
- 5.抽屉用食品级的材质较适合做石磨肠粉

金威跨世纪肠粉机抽屉-惠辉机械-阳江金威跨世纪肠粉机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）位于广州市番禺区大石镇礼村礼绿路猪头元工业区3号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前惠辉机械在豆、乳制品加工设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。惠辉机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。惠辉机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。