

肠粉图片 肠粉 仟味美

产品名称	肠粉图片 肠粉 仟味美
公司名称	东莞市仟味美餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省东莞市塘厦镇塘厦大道中120-2（塘厦沃尔玛斜对面）
联系电话	18822975595

产品详情

蒸肠粉是广东地区特色传统名吃之一，属于粤菜系，是一道米制品，因其形状似猪肠，所以叫做肠粉。本品是用老包米水磨成米浆，肠粉机，铺在洁净的布上放在锅中蒸熟的肠皮，包裹住肉糜、鸡蛋、青菜等蒸熟后，淋上酱汁。主要分类有，布拉肠粉等。

拉肠粉是将米浆置于特殊制作的多层蒸笼中，或布上逐张蒸成薄皮，分别放上肉类、鱼片、虾仁等，蒸熟卷成长条，剪断上碟。加以上原料的叫牛肉肠、猪肉肠、鱼片肠和虾米(仁)肠;不加馅的则称斋肠;米浆中加入糖的叫甜肠。

斋肠粉：将肠粉机放在沸水锅里，随即淋上适量的肠粉浆，迅速用手晃动，使其均匀地分布在抽屉上，放在肠粉机

上，蒸20秒左右，拿出来，用刮板刮出来或者卷成卷。

斋肠粉的食法有两种，一种是切成6厘米长的段，装碟，直接淋上豉油食用，如再撒一些熟芝麻和葱花，则更加可口。一种是切成3厘米长的段，装碗，浇上浓浓的牛腩汁，如果里面还有几块牛腩，那就更有滋味了。

广东肠粉米浆的制作

食材:

水磨大米粉 500克 玉米淀粉 50克 生粉 50克 生油 20克 精盐 10克 清水 750克 沸水 500克 方法/

步骤:

1、将大米粉用清水调制成粉浆待用;方法/步骤

2、将玉米淀粉与生粉混合后用少量水调制稀糊状，然后用沸水将其烫制成粉糊，冷却后与大米粉浆混合加入精盐、生油调拌均匀。方法/步骤

3、用湿白布铺在笼屉当中，将肠粉浆滔到白布上摊开，肠粉，其厚度在2.5毫米左右为佳，旺火蒸约3—4分钟，肠粉，取出从上向下卷起呈猪肠状即成。注意事项1、对水量应根据大米粉的吸水情况灵活掌握，以上给出的用水量应是参考量;2、大米粉应该用水磨粉，这样的米粉保证肠粉的细腻滑爽度。3、屉布应该用白棉布，肠粉图片，防止粉子漏掉。4、蒸制时间不要过长，恰到好处即可。5、以上是基本肠粉的制作方法，花色随着辅助原料的加入而改变名称即可。

肠粉一开始不叫肠粉。它起源唐代，源自泷州，在机缘巧合之下出自一位和尚之手，在那会儿名叫龙龕糍。接下来乾隆皇帝就要登场了。

没错，第N次的下江南之旅，这位大佬没带回个民间美女，倒是改了一道菜名。龙龕糍口感爽滑，让这位什么都吃过的乾隆帝赞不绝口，并戏言其貌不像糍粑，到很像猪大肠。“肠粉”的新名字就此在广东流传开，并沿用至今。

肠粉分咸、甜两种，咸的就是我们常见的鲜虾、牛肉、叉烧馅料，甜的馅料则是糖浸的蔬果拌上炒好的香芝麻。当然现在的肠粉馅料多到只有你想不到的，没有你吃不到的。

肠粉这吃食虽然看起来很复杂，但只要备好了材料，10分钟就可以搞定！

肠粉图片-肠粉-仟味美由东莞市仟味美餐饮管理有限公司提供。肠粉图片-肠粉-仟味美是东莞市仟味美餐饮管理有限公司（www.qwm168.com/）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：梁小姐。