

肠粉 肠粉培训 仟味美

产品名称	肠粉 肠粉培训 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

很长一段时间，有人猜疑这种石磨肠粉加了添加剂，什么明矾、增塑剂等等被人想象添加进去了。他们总是猜疑“不加这些东西怎么会那么薄那么韧？”，即便现在，这种石磨肠粉开到广州深圳等地方，依然有尝鲜的顾客猜疑，也难怪大家，因为它本身的口感确实比大家熟知的布拉肠要薄要韧。

粤西本地做肠粉逾30年经验的师傅霸气的回复：技术不到家才想着“搞鬼搞怪”

除了刚才说的选米和浸泡，更关键的秘密在于磨米浆。石磨并不是噱头，米浆决定了做出来肠粉的质感，石磨米浆，能够充分研磨米粒，加水反复研磨两次，让米浆达到足够的幼滑。打米粉或者舂碎米粒而后兑水，都不能达到这种效果。石磨的速度，肠粉培训班，每次加入米和水的比例也有讲究，图快贪多肯定不能成事的，也许这正是某些店技术不到家的原因。美食的好坏往往不在于一些神秘的配方，而在于这些看似简单却重要的细节。

一个在农业机械厂的老广回忆说，高中的时候去郊区农村上学，城里往农村赶集时公里路要转三次车，还要步行为一两公里才到学校，肠粉，五点多从家里出发到了沙河镇在汽车站旁的小店里匆匆说上一节猪肠粉，喝上一碗白粥又匆匆赶路，如此这般每星期一次一过就是两年，毕业后留在学校工作，由于有了每个月35元五角工资，可以吃两碟了，还可以买一碗白粥，其精力足可以打两场篮球。

三年后学校推荐我去考大学，午饭自己解决。一掏口袋遭了，出门忘记带钱了，仅有一角钱，走到沙河大街，挑一家便宜的小食店，对师傅说，师傅我仅有一角钱，下午还要考试，能否来两碟肠粉粥一碗白粥，师父一言不发盯着我一会儿给了我盛了两大碗满满的肠粉，一碗满满的骨头粥。心头一热，竟不懂表白，考完试从郊区的沙河一直走向市里的海珠区，到家已是灯火万家。

他深情的说，猪肠粉可以勾起那么些回忆许多故事，肠粉，许多温馨时的感慨，今天的孩子许多不知道昨天的故事，他们以为一生下来就是如此，不知道四十岁以上的父母们，许多人都是靠稀白粥、猪肠粉

当早餐度过童年的每一个早上的，如今生活好了，当然品种也多不胜数，如一碟猪肠粉5条(一块钱)，加瑶柱，六粒，虾米十只香菇两个，火腿一片，青红辣椒各一只。这种肠粉贵则贵已，也有人说失去的肠粉朴素的原味。

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，其厚度在2.5毫米左右为佳，旺火蒸约3——4分钟，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，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-肠粉培训-仟味美(优质商家)由东莞市仟味美餐饮管理有限公司提供。东莞市仟味美餐饮管理有限公司(www.qwm168.com/)在教育、培训这一领域倾注了无限的热忱和热情，仟味美一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：梁小姐。