

肠粉机 仟味美 肠粉

产品名称	肠粉机 仟味美 肠粉
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

蒸制肠粉方法/步骤1:在蒸锅中注入大量的热水，并在最上端放入笼屉，盖上锅盖用大火加热。

方法/步骤2:准备一张略大于笼屉尺寸的烹调纸，待蒸锅水烧沸后，打开锅盖，将烹调纸垫在笼屉上。

除了烹调纸，还可选用质地紧密的干净棉布来蒸制肠粉，但棉布较为柔软，而且表面比烹调纸略粗糙，将肠粉刮下时难度较大。并且在蒸制下一张肠粉前，要用水浸泡漂洗数下。方法/步骤3:

方法/步骤4:用汤勺将准备好的米浆搅动数下，使容器底部沉淀的米浆能够充分与水混合均匀。

方法/步骤5:舀起米浆倒在烹调纸上。（米浆的量要根据笼屉的大小灵活掌握，蒸好的肠粉厚度约为2mm，可反复尝试几次，以控制好每次米浆的倒入量。）

方法/步骤6:再用汤勺将烹调纸上的米浆推匀，使米浆成为一个较为均匀的圆形。

方法/步骤7:迅速取少许制好的鲜虾馅料，呈一字形撒在米浆上，接着取1片玻璃生菜叶放在上面。

立即盖上锅盖，只需大概3分钟就蒸好了，蒸制时一定要用大火，这样制成的肠粉才会爽滑，而且蒸制的时间万不可过久，否则肠粉的口感就会变得黏牙，失去了肠粉的特色。

方法/步骤8:

方法/步骤9:此期间可取少许油，均匀地涂抹在干净的桌面上。自家的厨柜台面多为人造大理石质地，表面光洁、平滑，用来当作光滑的桌面来制作肠粉会是非常不错的选择。

方法/步骤10:时间到了打开锅盖，米浆已经变成了透明的粉皮。

方法/步骤11:用手捏住烹调用纸的两端，将肠粉提起拎出蒸锅。

方法/步骤12:将烹调纸置于桌面上，一只手捏住一边轻轻提起，另一只手用烹调铲沿着肠粉的边缘向前刮动。

方法/步骤13:这样肠粉便会“瘫软”在桌面上，用烹调铲将肠粉的两侧向中间折叠包裹鲜虾馅料，成为卷状。

方法/步骤14:用烹调铲将肠粉两端切整齐，再从中切成两段。

方法/步骤15:将制好的肠粉铲入盘中，淋上豉油即可。肠粉要现吃现做，这样才能充分体会到肠粉的软滑和鲜美，一旦变凉了，做得再好的肠粉也毫无食趣了。方法/步骤16:

广东仔也对吃法有所概括，如吃肠粉要和美味的食物搭配才能出彩，一个食客这样说，当端来一碟又白又胖的猪肠粉时，我差点就把其他两样美食，艇仔粥和鱼皮给忽略掉，只是下意识的挑出一节肠粉，用筷子从中间划开一小口，肠粉培训班，把它展开，放到芝麻和酱汁里搅和一下，小心翼翼地放到嘴里，可叹少了牛腩汁和牛腩，芝麻也够香的，总体评价不错。

这时才向其他两样美食展开攻势，一小盒的鱼皮里，夹杂着花生，芝麻，葱条，相当爽口弹牙。不论男生女生，吃这个鱼市的时候都不要一小口一小口地吃，要一次就夹上几大块塞进嘴里，才可以感受到鱼皮与鱼皮之间，那种互相挤逼爆发的爽口，至于艇仔粥，放了花生，叉烧，鱼片，蛋丝，猪皮。

主要的是，还放了好多我喜欢吃的油炸鬼，顿时，3道美食就像黄金搭档，难舍难分。我强烈推荐朋友们一定要一次点上这三样，不然味道口感会大打折扣。“瞧，广州仔从小对家乡食物的钟情，咀嚼有味之心，哪有人不赞叹呢”

美食，往往会受到生活生长的环境、文化等因素影响，渐渐地会形成口味、饮食习惯等等的差异，再进而便会造成偏见了。偏见是美食的敌人。一旦带有偏见去对待食物，即便再难得的美味，肠粉图片，也毫无吸引力了。

肠粉就是受偏见影响很大的一种美食。作为广府名食，肠粉夸张点说算是名扬中外了。但又有多少人知道，现在的肠粉已经形成了好几个流派呢？主流的大致可分为广式布拉肠、传统石磨肠粉以及潮汕肠粉。而每一个流派又是在各自的环境和历史背景下发展起来，并且形成各自的特色，虽然同一个名字都叫肠粉，但已经不适合放在一起去比较了。

于是每每听到“这布拉肠不如潮汕肠粉好吃”、“这种石磨肠粉不是正宗的广式肠粉”等等评价，就非常懊恼，就像听到黄种人不如白人帅，肠粉，黑人没有黄种人漂亮。须知道每一个种族都有各自的审美观，肠粉也是，硬是拉在一起比较，肠粉机，只会显得这个比较和评价有多么地可笑。

所以，既然是不同文化、环境和历史背景的美食，就要放下我们本身已形成的饮食习惯甚至偏见，以归零的心态，从这种美食的文化和背景开始，了解它的做法和吃法，才能品尝到这种美食的真正吸引和美味之处。

肠粉机-仟味美-肠粉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/）是一家从事“新技术开发,技术培训,食品机械生产,销售,技术咨询”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“新技术开发,技术培训,食品机械生产,销售,技术咨询”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使仟味美在教育、培训中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！