

肠粉怎么做 肠粉 仟味美

产品名称	肠粉怎么做 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

“阿生，来一碟”“阿姐，来两碟打包”在宝华路这间几乎不起眼的小店，大早就排着长队，共同的嗜好，吃猪肠粉。猪肠粉在广州可以说是人人皆知的大众食品。站在摊档前，每天都可以欣赏到师傅娴熟的表演——一倒，一撒，一推，一拉，一卷，一切。经过这六个连贯的动作，一碟新鲜的肠粉就出炉了。一倒是只将米浆倒入蒸盘或布上，一撒是指加入馅料；一推是指将整盘推进去，肠粉图片，一拉是指拉出蒸盘，一卷是指卷成长条状，一切是指将整条肠粉切成段。从星级酒店，到横街窄巷，到处都可以看到猪肠粉的身影，小学生，中学生，工人，干部，到老街坊，谁未吃过猪肠粉，那肯定不是广东人。

南粤的清晨，从晶莹剔透的肠粉开始，这话并不夸张。上班族排着长队，好不容易抢到一份，急匆匆踏上公交车或者是冲进上班的公司；早起的老街坊们，已经坐在熙熙攘攘的茶楼里叹早茶，桌上除了当天的一份报纸，自然少不了“四大天王”——虾饺，烧麦，叉烧包和肠粉。这种简单的不能简单的食品，陪同广州人走过多长时间，是没法说清的。

猪肠粉，因卷起的形状似猪肠，故得名，不熟悉的人容易将它与肠粉混淆，肠粉怎么做，同是用米浆蒸制而成，猪肠粉皮更为厚实，吃入口中爽滑不腻，虽然没有肠粉那种软滑的口感，但是浓浓的米浆味也别具风味。

- 1、将猪肠粉切成段，放入微波炉高火3分钟或在锅中蒸热
- 2、甜酱、花生酱和辣酱分别取适量放入小碗中拌匀
- 3、取适量食用油放微波炉加高火2分钟
- 4、将酱汁浇在猪肠粉上，加适量熟油一起拌匀，再洒上白芝麻即可食用

蒜蓉辣椒酱，肠粉，这是老广东人爱吃一种辣椒酱，微酸微辣，再混入芝麻酱的香味，甜酱的香甜，三酱的味道缠绕一起，食入口中，猪肠粉肥厚爽滑，清爽酸甜，十分开胃，老公爱吃辣，又加入了劲辣的辣椒酱，边吃边呼过瘾，真是一道很有特色的小吃。

上面就是关于三酱猪肠粉的具体做法，我们可以看到做法还是相对于简单的，所以大家若是对三酱猪肠粉感兴趣的话，可以自己在家里尝试一下。

导语：肠粉是一种使用米浆作成的广东小吃，肠粉传统以碎肉、鱼片、鲜虾仁为馅，将制作好的米浆置于特殊制作的多层蒸笼中或布上逐张蒸成薄皮，然後分别铺上其它配料，蒸熟后卷成长条上碟。因其形状为长条形，与猪肠相似，故取名肠粉。

肠粉看起来粉皮白如雪花、薄如蝉翼、晶莹剔透，吃起来鲜香满口、细腻爽滑、还有一点点韧劲让人一吃难忘，越吃越爱吃。

在广州，学做肠粉哪里好，肠粉是一种非常普遍的街坊美食，它价廉、美味，老少咸宜，妇孺皆知，从五星级的酒店，到不起眼的食肆茶市小食店，几乎都有供应。而以出品肠粉成名的食店也不在少数，在西关的横街窄巷中都可能品尝到地道的老广州滋味。

肠粉怎么做-肠粉-仟味美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/）为客户提供“ 新技术开发,技术培训,食品机械生产,销售,技术咨询 ”等业务，公司拥有“ 新技术开发,技术培训,食品机械生产,销售,技术咨询 ”等品牌。专注于教育、培训等行业，在广东 东莞 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：梁小姐。