

# 肠粉 肠粉怎么做 仟味美

产品名称	肠粉 肠粉怎么做 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，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。

簸箕粿是有名的客家小吃，属于粿的一种。发源于闽西客家地区武平县、长汀、上杭一带。因旧时用米浆均匀摊在簸箕中蒸熟包后包馅而得名。存在于闽西、粤西、赣南一带，尤其是闽西的西南一带特为流行。样子有些像广州肠粉或梅州捆粿，因此许多人将其混为一谈，其实其工艺和用料上并不相同。

制作工具：

旧时用磨盘，簸箕，大铁锅。现在一般使用磨浆机代替磨盘，矩形铝盘代替簸箕，肠粉，并使用蒸笼制作。

做法：将大米用水浸泡上一段时间，待到松软后，磨成米浆。提前制备好馅，常见的馅有四季豆炒肉与虾仁焖茄子，每家店都有自己独具风格的馅儿。制作时舀入一勺米浆于矩形铝盘内，摇匀后放入蒸笼内。约两三分钟后将蒸盘取出，用筷子将整块已熟的粿皮划成若干部分，将准备好的馅洒在粿皮上，肠粉

，再卷成筒状，放入准备好的盘中。

食用指南：簸箕板制作完成之后其实就可以享用了。但是一般食用之前，爱吃香的客家人还会在簸箕板上淋上一层葱油--过了一遍油锅的葱末，这是其他菜品所没有的一种独特吃法。有人曾经用酱油代替之，结果大大降低了其美味程度。在每家卖簸箕板的小店中，店家还会准备免费的萝卜骨头汤或者紫菜蛋花汤或者稀粥，还有有一些特色的汤点。早餐一盘簸箕板外加一碗热腾腾的清汤，已成为当地大部分人的早餐。

关于做肠粉各种粉的比例：

我用粘米粉+生粉+澄面粉做出来的效果很糟糕，一卷就烂，估计是粉的比例不对

用粘米粉+木薯粉+澄面粉做出来的效果就很晶莹（澄面粉在此只放很少量，买不到的可以不放）

这三者的比例，我举例说明，2碗粘米粉+1.5碗木薯粉+1/3碗澄面粉+5碗水

曾试过用以上各种粉混在一起，肠粉怎么做，做得不伦不类，反正按网上的配方来放都做不出来，肠粉培训班，最后只用了粘米粉和木薯粉照样成功，效果同样晶莹，看来还是简单好办事！

（考虑到在法国除了巴黎等几个大城市能买到澄面粉，在其他地方就是难得一见的稀有物，因此这里我的配方就不用澄面粉了。）

如果只放粘米粉，粉皮会开裂断开，因此一定要加木薯粉，但若木薯粉放多了，粉皮就会变硬难吃。

最后经验得出：粘米粉与木薯粉的比例为4：3

肠粉-肠粉怎么做-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/)是从事“新技术开发,技术培训,食品机械生产,销售,技术咨询”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:梁小姐。