

仟味美 肠粉机 肠粉

产品名称	仟味美 肠粉机 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

关于肠粉的起源，众说纷纭，没有统一的说法。肠粉在广东是最为普遍的早餐，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。

潮州地区的肠粉与广州地区的肠粉制作方式相同，但是由于配料不同，因而口味也有较大的地区差异。布拉肠粉是将米浆置于布上蒸成，又叫布拉蒸肠粉。广州经营布拉肠粉比较著名的店家有银记、大可以等。抽屉式肠粉主要是做早餐肠粉为主，其中粤西地区比较有名的是“都城肠粉”，在肇庆，云浮一带久负盛名。

广式肠粉的做法步骤

1. 将豇豆、猪肉、腊肉洗净，切成丁，备用。
2. 先将锅烧红，加入少量花生油，将猪肉丁和腊肉丁到入，并加入少量盐、酱油、料酒和糖，猛火爆炒值熟，盛出。
3. 然后倒入豇豆丁，肠粉机，慢火炒熟，再将猪肉和腊肉丁混入，调好味，装盘备用。
4. 将猪肠粉用刀切开，一分为二，然后摊开放在带有余温的平底锅，平铺加入上述馅料，最后卷成变成。

小贴士

- 1、如果味道不够，可以再煮一点酱油淋在肠粉上。

2、馅料尽量要收干汁，否则在制作肠粉时会漏出来。

鲜虾肠粉是广西玉林地方特色小吃之一，属于粤菜系。选用优质大米磨成浆加馅蒸制而成。馅的主料有新鲜虾仁、瘦肉、鸡蛋、竹笋(或马蹄)、蒜茎、葱、韭菜等，配以花生油、生抽、蒜米调制好的味汁即可食用。口感鲜嫩、爽口怡人。基本信息

材料：鲜虾适量，葱花适量，粘米粉50克，澄粉30克，马蹄粉8克(2克的误差是允许的)，水140克，油，肠粉，盐

步骤

1 准备好鲜虾，去壳，挑去虾肠虾线，喜欢的可以腌制一下虾，我的什么都没放，最原味!切好细碎葱花备用

2 准备好粘米粉，澄粉，马蹄粉

3 按比例配好粉，加入水冲成米浆

4 米浆了加入盐和适量油，加入盐是为了让肠粉蒸出来的味道不太斋，盐的量比平常和汤的比例要小一些，不用完全入味，肠粉的做法，喜欢的朋友自己可以味精，居然不建议!

5 锅里放水，烧开，水要一直保持烧开会蒸汽的状态。

蒸架，一定要放平整啊，要不蒸出来的粉皮是一边厚一边薄哦

6 蒸盘先蒸暖一点，然后在里面涂一层油，这样粉皮容易脱落

7 舀入一小勺的米浆，顺时针或者逆时针或者斜方向摊，反正能摊均匀就是了，感觉如果能摊均匀还是有很多米浆在流动的话，就倒出一部分!加入虾仁，在摊一下，保证尽量让米浆摊满蒸盘又不厚，有些小空洞或者空白的没关系，无伤大雅!马上放入蒸锅，盖盖子

8 等到估计粉皮定型了可以加入葱花，葱花也可以一开始跟着放没关系，随自己喜欢!然后等几十秒，学做肠粉哪里好，火候小的可能要久点，看见皮粉变白透而且起泡泡了就可以取出!

9 然后找一块刮板慢慢卷起!包住虾仁!自己吃的直接一刀铲下去也可以，快啊!

10 就这样重复，很快就可以吃到自己做的鲜美肠粉了!酱料随自己喜欢，甜的咸的辣的!

仟味美(图)-肠粉机-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/)是广东东莞,教育、培训的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在仟味美领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创仟味美更加美好的未来。