

# 肠粉培训 肠粉 仟味美

产品名称	肠粉培训 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

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，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，肠粉图片，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，喜欢的朋友自己可以味精，居然不建议!

5 锅里放水，烧开，水要一直保持烧开后有蒸汽的状态。

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，学做肠粉哪里好，在摊一下，保证尽量的让米浆摊满

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，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，肠粉，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!

汕头的肠粉为什么很多叫三身人肠粉？

三身人是一尊雕塑，由三位奥运g组成，位于中山东路与金新路交界处，因为一直没有起名字，汕头人习惯上叫它三身人。大概十几二十年前，当时在它附近有一家卖肠粉的店很出名，叫金新肠粉，但大家习惯上都叫它三身人肠粉，肠粉培训，后来附近又开了很多家，于是大家想吃肠粉就说去三身人那里吃，久而久之就演变成三身人肠粉。

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，把它展开，放到芝麻和酱汁里搅和一下，小心翼翼地放到口里，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，吃这个鱼皮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”

肠粉培训-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/](http://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！