

肠粉 肠粉机 仟味美

产品名称	肠粉 肠粉机 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

肠粉又叫西关布拉肠粉，是一种米制品，亦称布拉肠粉、卷粉、拉肠、捆板，肠粉机，不同于猪肠粉(形似猪肠)。因为早市销量大，多数店家又供不应求，人们常常是排队候吃，因此又被戏称为"抢粉"。出品时以"白如雪，薄如纸，油光闪亮，香滑可口"著称。在广东，肠粉是一种非常普遍的街坊美食，它价廉、美味，老少皆宜，妇孺皆知。从不起眼的食肆茶市，到五星级的酒店，几乎都有供应。

布拉肠粉材料:

粘米粉 240克

清水 4杯

盐 1茶匙

虾米(浸软) 80克

葱粒 适量

粟粉 2汤匙

生粉 2汤匙

澄面粉 2汤匙

生油 3汤匙

做法:

1 粘米粉、粟粉、生粉、澄面等与盐及生油混匀，再加清水调成粉浆

2 把一块稍大於蒸盆的白洋布洗净，浸水平铺在蒸盆上，把粉浆舀入，用手推平，撒下葱花、虾米，加盖蒸约两分钟

3 把蒸熟的粉皮连同白布反转倒放於扫过熟油之金属桌面，拉去白布，把粉皮卷成肠粉即成。

制作方法：

1、将大米粉500克，精盐10克，生粉30克，生油30克，学做肠粉哪里好，食品添加剂“硼砂”十份之一小汤匙，用清水1500克搅拌均匀(搅到用手去捞起米浆时，感觉手有一层小白米浆在滴下)即搅拌均匀后待用。2、每次下蒸抽前都要先搅几下桶里米浆，不要让米膏沉底)，用小勺舀起米浆倒入蒸抽后，肠粉均匀摇几下，让蒸板上都有米浆，再者下佐料均可，其厚度在1.5毫米左右为佳，旺火蒸约1——2分钟，取出从上向下刮起呈肠粉状即成。注意事项：1、对水量应根据大米粉的吸水情况灵活掌握。2、有自制的米浆比较好，如没有可用大米粉应该用水磨粉(粘米粉)，这样的米粉保证肠粉的细腻滑爽度。3、蒸制时间不要过长，恰到好处即可。(太稠则蒸熟后过硬，易结块；过稀则蒸不成形)

肠粉不知何时开始已经成为了人们身边随处可见的一道著名小吃。

冬天的早晨里，先来一碗热腾腾的肠粉，暖暖胃，再去上班是不是特别的舒服。

广东肠粉主要流派有两种：一种是布拉肠粉，肠粉，肠粉 另一种是抽屉式肠粉，由于使用的制作工具不同，所以导致做出的肠粉都不相同，布拉肠粉是以品尝馅料为主（肠粉浆大部分是使用粘米粉再添加澄面、粟粉和生粉），而抽屉式肠粉（肠粉浆是使用纯米浆做成）主要品尝肠粉粉质和酱汁调料！肠粉是广州茶楼、酒家早茶夜市的必备之品。

肠粉-肠粉机-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/）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！