

仟味美 肠粉

产品名称	仟味美 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

砂岩是一种天然岩石，千万年的岩石风化剥蚀作用，肠粉培训，解体为碎屑或经水流冲蚀溶解后，沉积于石床上。由于地壳运动，受到剂压胶结。及一系列的物理化学作用，形成现在的砂岩矿山，肠粉，是一种亚光石材，对人体无伤害，传承古法，凿制精品砂岩

石磨肠粉与机械肠粉的区别：（1）从工艺设计看，岩石磨肠粉采用科学勾槽的石质磨盘，压低速度，低温度的状态下研磨而成使大米的香味，蛋白质，维生素，矿物质，脂类全保留。它不需任何添加剂使大米的质量得到保证；机械肠粉采用离心浇铸的钢磨精研细磨、运速度快、温度高，造成大米中的蛋白质等营养损失较大，迫使生产商不得加入各种添加剂。

（2）从口感味道方面：石磨肠粉在低速度、低温度状态下而确保了大米的营养成份之外，做出的肠粉皮白如雪、薄如纸、晶莹剔透、口感细腻、柔滑清爽、甘香、不肥不腻。

我们村有一家肠粉，是我这辈子吃过做好吃的肠粉。主要的就是他家的酱汁跟其他家不同，真的好想知道他怎么做的。吃过我们附近很多地方的肠粉，也吃过其他地方的肠粉，但永远只有那家是最爱。又好吃又便宜，现在依然保存着传统的一份3块钱(生菜+瘦肉+鸡蛋)，再来一份炖汤，炖汤也便宜，比学校一份五块钱的好太多了

！只开在村里做夜宵档就养活了全家人所以生意真的很好。我有时候回家了不吃晚饭就是为了能够吃一份肠粉。因为不吃夜宵，吃了饭晚上就吃不下一份肠粉和炖汤了，也是因为晚上十一点去了基本就没了所以只能不吃晚饭八点多九点的时候去吃。

说完真的好想回家吃肠粉。

广东的肠粉也引起外地人的注意，如今，广州有许多外地餐馆，福建的云吞，兰州拉面，桂林米粉，新疆大馕，四川麻辣，北京，上海，贵州等地的特色餐馆，吸引许多人。外地人，对广州的生活，除领略粤菜风味外，也开始注意广州的早餐。

这里是天河区天润路的闹市区，有一家专售肠粉的连锁店，一个从来靠吃大饼油条的河南女郎，这天带着孩子也进来了，孩子也整天吵着要尝尝广州的肠粉。肠粉一下桌，孩子就拿起筷子，拼命往嘴里塞，三下五除二，完了，肠粉机，回去妈妈问：“好吃吗？”他答，前面的淡，后面的咸。妈妈才想起，吃的时候没有把酱油先拌匀，前面吃的是白的。第二次。她反复拌了几次，孩子说好吃了，肠粉，妈妈还是没吃，于是买了些卷粉回家，加上猪油，酱油，还添些辣椒酱拌了吃。一吃咸的要命，没有香味，为什么呢？广州邻居才告诉他，肠粉的酱油是要调制的，一是不能用原装酱油，太咸，简单的办法加三成开水冲淡他，放些味精，主要是加一点糖，才是肠粉用的咸淡适中略带甜味的酱油。

有个北方人说，不到广州，还不知道世界上有这么一种“肠粉”。改革开放初期，他去广深珠考察。记得广州男女老少爱吃肠粉的情景，但那时行色匆忙，根本没时间去吃，甚至以为肠粉就是猪大肠炒粉呢。

仟味美(图)-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/）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。仟味美——您可信赖的朋友，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），联系人：梁小姐。