

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，肠粉怎么做，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，做得不伦不类，反正按网上的配方来放都做不出来，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

家庭式制作肠粉不是不可行，肠粉图片，如果是自娱自乐玩玩或者自己直接到市场购买粉皮然后包肉来蒸煮方法更简单，因为直接跳过了做米浆这一步。一般肠粉重要的是米浆的做法，米浆的做法大概有三种，一就是泡好大米，然后通过磨浆机把大米加水磨成米浆；另外一种就是站米粉加各种其他淀粉按一定比例兑水后，调成米浆使用；还有一种，很多早餐店，为了省时间，直接购买肠粉专用粉，然后兑水直接可以使用。米浆，当然是手磨的zui好，最省成本，口感也最细滑。鉴于家庭里面制作肠粉，我们就采用拌粉的方法拉。肠粉的制作材料准备关于各种粉的成分：

以下根据包装上的说明总结一下：生粉的成分是玉米粉，澄面粉的成分是小麦粉，菱粉的成分是木薯粉，粘米粉的成分是大米。关于各种粉的比例：只采用粘米粉和木薯粉两种，效果同样是晶莹剔透。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。关于水的比例：水放少了，粉皮会干硬和开裂；水放多了，粉皮会湿软不成形。最后经验得出：粉与水的比例为1：1.4。举例说明：一碗的粉就放一碗半少一点的水。例如：2碗粘米粉+1.5碗木薯粉=3.5碗粉，因此水就需要放 $3.5 \times 1.4 = 4.9$ 碗水（注意放水的时候每碗不要太满，不然水又多了）

热爱美食的朋友一定知道，广式的叉烧是非常有味的、很有特色的地方美食。广东本地人爱吃，外地人到广东吃过地道的广式蜜汁叉烧也是很久难以忘怀，如果想学学，只要家里有烤箱，也是可以做出味道差不多的蜜汁叉烧！

食材瘦的五花肉 半斤 李锦记叉烧酱 4大勺 生抽 两勺 耗油 一勺 姜 几片 大葱 几段 蒜 几瓣 方法/

步骤1：五花肉放大碗里，用叉烧酱抹匀，再加入生抽，耗油（加这两样因为我喜欢吃比较咸口的所以加了，其实不加也可以）再加入大葱段，姜片，蒜瓣，少许料酒，腌上。蒙保鲜膜，放入冰箱冷藏室，肠粉机，1-2天，让肉充分入味，中间记得翻身几次。

2：腌好的肉块拿出来放入预热至250度的德尔电烤箱中层，烤制30分钟，放肉的烤盘上要蒙好锡纸。

3：然后反复用刷子往肉上面刷蜂蜜，翻来覆去刷，再烤6分钟左右，肉就烤制好了，关键看你肉块的大小去调整时间，烤熟就好了。

4：烤好的叉烧热乎乎的，如果趁热切，不容易切得薄，但是味道特别鲜嫩，如果放凉后再切，就可以切得薄而细腻。不过怎么吃都好吃！

5：如果有叉烧酱的话，加一点更可口哦。

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/）实力雄厚，信誉可靠，在广东 东莞 的教育、培训等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领仟味美和您携手步入辉煌，共创美好未来！