

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

家庭式制作肠粉不是不可行，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，肠粉培训，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，肠粉图片，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）

砂岩是一种天然岩石，千万年的岩石风化剥蚀作用，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，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，肠粉机，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。

制做肠粉的馅料方法

/步骤1:中等大小的鲜虾仁（100g），用牙签从虾仁背部中间插入，挑出虾线，肠粉，用流动水冲洗干净，并切成小块。

（在制作牛肉和猪肉肠粉时，要先将肉切成小片或剁成肉碎，再调入适量的米酒、生抽、油、鸡精、盐、胡椒粉和白砂糖等调味料腌制调味。）

方法/步骤2:香菇洗净，切去根蒂，再切成薄薄的细丝。

方法/步骤3:把材料全部切好备用。

方法/步骤4:将虾仁和香菇丝放入小碗中，调入广东米酒（5ml）、盐（1g）和白胡椒粉（1g），混合均匀制成鲜虾肠粉馅。

方法/步骤5:将玻璃生菜（100g）撕成长片，洗净再沥干水分。

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。“新技术开发,技术培训,食品机械生产,销售,技术咨询”就选东莞市仟味美餐饮管理有限公司（www.qwm168.com/），公司位于：广东省东莞市塘厦镇塘厦大道中120-2（塘厦沃尔玛斜对面），多年来，仟味美坚持为客户提供好的服务，联系人：梁小姐。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。仟味美期待成为您的长期合作伙伴！