

# 肠粉怎么做 肠粉 仟味美

产品名称	肠粉怎么做 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

材料（以做牛肉肠为例）：

馅料：牛肉、生菜、洋葱

粉浆：粘米粉、木薯粉

调料：

盐、糖、绍酒、小梳打、生抽、麻油

一.2碗粘米粉+1.5碗木薯粉+5碗水混合，拌匀成粉浆，静置数小时让粉与水充分浸泡混合（建议提前一晚泡好，并且要加上盖子，否则水会干）。因粉会沉底，记得每次用的时候都要用勺子搅拌均匀，上图为搅拌后的粉浆

二.牛肉切细长条后，加适量小梳打、油、盐、糖、绍酒和麻油调味，搅拌均匀后备用

三.洋葱切碎。（不喜欢洋葱者可不放，或者以其他蒜头、葱之类的东西代替也行）

四.生菜洗净切长条.

五.锅内倒适量油，锅热后爆香洋葱。

六.倒进牛肉，大火快炒。

七.牛肉变色后即可。（牛肉的成熟程度按个人喜好掌握）

至此，馅料全部准备好了。

导语：肠粉是一种使用米浆作成的广东小吃，肠粉传统以碎肉、鱼片、鲜虾仁为馅，将制作好的米浆置于特殊制作的多层蒸笼中或布上逐张蒸成薄皮，然後分别铺上其它配料，蒸熟后卷成长条上碟。因其形状为长条形，与猪肠相似，故取名肠粉。

肠粉看起来粉皮白如雪花、薄如蝉翼、晶莹剔透，吃起来鲜香满口、细腻爽滑、还有一点点韧劲让人一吃难忘，肠粉的做法，越吃越爱吃。

在广州，肠粉是一种非常普遍的街坊美食，它价廉、美味，老少咸宜，肠粉，妇孺皆知，从五星级的酒店，肠粉怎么做，到不起眼的食肆茶市小食店，几乎都有供应。而以出品肠粉成名的食店也不在少数，在西关的横街窄巷中都可能品尝到地道的老广州滋味。

肠粉是广东特色小吃，深圳，广州等地街头早点都能看到！目前市场已经发展到了全国各地，很多在广东吃过肠粉的朋友都觉得这是一个很不错的商机，想把广东肠粉带到自己家乡去发展，目前在河南，山东，北京，上海，江苏等一带市场正在打开，确实是这样的，这种早餐肠粉老少皆宜，吃起来爽口，润滑，而且成本小，利润大，是小本创业的好佳选择。

肠粉在广东是最为普遍的早餐，口感爽滑、晶莹剔透，感觉实在美不可言！因为被卷成猪肠的样子，肠粉机，所以得名肠粉，看起来粉皮白如雪花、薄如蝉翼、晶莹剔透，吃起来鲜香满口、细腻爽滑、还有一点点韧性，让人一吃难忘，越吃越爱吃！该美食既可做正餐主食，也可做零食、宵夜，特色鲜明。

肠粉怎么做-肠粉-仟味美(查看)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/) ) 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！