

# 肠粉 仟味美 肠粉怎么做

产品名称	肠粉 仟味美 肠粉怎么做
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

西关风味，传承百年。

西关自古以来就是南粤美食荟萃之地，俗话说：食在广州，味在西关。西关一带素来以各种色、香、味俱全的美食而闻名，拉肠（又称肠粉）是西关有名的美食之一，也是广州十大名小吃之一。

“老西关”出品的拉肠，具有粉皮爽滑、馅料新鲜、酱汁浓香的特点，传承百年来西关人家制作拉肠的风味，用心为每一位食客呈现最地道的美食。

每家肠粉店的酱油都是经过师傅特别调制，这些酱油是用上等的酱油加上适量的水、冰糖和高汤调配，不会因太咸而夺走肠粉的味道，恰到好处的烘托出肠粉的鲜味，老西关拉肠的精髓同样在于百年传承的酱油配方。

拉肠的酱油与普通的酱油不一样，普通的酱油咸而不鲜，而老西关拉肠的密制酱油咸鲜味美，拉肠粉皮本身是无味的，肠粉，所以一碟地道好味的拉肠关键就在于酱油。

西关拉肠是广州非常出名的美食，用大米磨浆蒸熟，因其形状为长条形，与猪肠相似，故取名拉肠。其制作是在铁板上浇一层薄薄的米浆汁，加肉片加菜加香菇，在特殊制作的金属蒸笼中蒸数分钟，然后拿出，折起后切成两段上盘，浇上密制鲜甜的豉油即可。

### 磨浆——制作肠粉方法

/步骤1:取籼米（200g），用流动水淘洗干净，肠粉怎么做，再加入足量的凉水，在室温下浸泡12小时。

方法/步骤2:浸泡12小时不需要管它

方法/步骤3:将泡好的籼米放入打碎机中，再加入同样比例的凉水，将籼米搅打成均匀的米浆。

方法/步骤4:将打好的米浆用较细的筛网过滤一下，使米浆中较大颗粒的籼米渣滤出。

方法/步骤5:把滤出的籼米渣再次放入打碎机，加入适量的凉水继续搅打，直至将所有的籼米渣都制成细腻米浆。

方法/步骤6:将制成的米浆静置约30分钟，待米浆彻底沉淀后，把上层清澈的凉水全部倒掉。

接着在沉淀的米浆中加入盐（1g）、油（10ml）和凉水（400~500ml），加入的水量要根据籼米的黏度来酌情衡量，可先放入少量，如果制成的肠粉口感黏糯，再适当加大凉水的用量），并充分混合均匀，制作肠粉所需的米浆就算做好了。

1虾仁洗净后沥干，加入少量的鸡粉和胡椒粉和1匙的太白粉，稍微拌匀后，肠粉培训，放入冰箱冷藏下

2全部淋酱的材料入锅一起煮滚就好在放凉备用，加几根香菜梗一起煮会增加一些香气

3材料中除了虾仁其他材料一起调成水水的稀状

4盘中舀入一层薄薄的粉浆，太多粉浆吃起来会比较厚，我用的是圆型的不锈钢盘，觉得要卷起粉皮时比较不容易卷起，建议用长方形的盘来蒸粉皮就更方便啦

5隔水以中火蒸个2分钟，学做肠粉哪里好，拿出粉皮用冷水由上往下冲一下，水不要开太大会容易冲破了皮正面冲完在拉起粉皮反面也要用冷水冲一下如果觉得不容易拉起皮，也可以只冲凉正面既可

6粉皮的1/3处排入醃好的虾仁，以朔胶饭勺推卷成肠状

，7白晰无暇的肠粉卷好了^^

8放入蒸锅以中火只要水滚的程度在蒸个3分钟.

9肠粉淋上适量的酱汁，滑润又鲜美的鲜虾肠粉上桌!

肠粉-仟味美-肠粉怎么做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/)）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。