

肠粉 仟味美 肠粉培训

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 肠粉 仟味美 肠粉培训 |
| 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

肠粉制作步骤：

先热锅，肠粉，然后用刷子在锅上刷油

倒进一勺粉浆，注意，一勺的量要刚好能薄薄地平铺锅底，多了则粉皮过厚不好吃，少了则无法做出完整的粉皮

倒进粉浆后，请迅速抖动平底锅，使粉浆均匀平铺锅底，否则就无法做出平整的粉皮

加盖等20秒，直到粉皮成型并成半透明状

成形的半透明状的粉皮

把粉皮倒在碟子上，注意动作要快速准确，尽量让倒在碟子上的粉皮平整，肠粉的做法，否则卷出来的肠粉难以美观。若是倒在碟子上的粉皮缩成一团，就只能扔掉重新做了！（不要想着用手去抢救缩成一团的粉皮，那样只会被烫成猪头哦！——我之前不知被烫了多少次了）

至此，一条肠粉的粉皮就做好了！

卷肠粉步骤：

把适量的馅料放在粉皮的边缘准备卷

用手卷起，注意要有“死猪不怕开水烫”的精神，怕烫的话就不要做肠粉了

注意保持粉皮平整，包的两边不要太多也不要太少

卷的时候尽量包紧

一条肠粉就这么做好了！

多图展示

夜晚昏黄灯光下的近照！还算晶莹剔透吧？！能隐约看到里面的馅料，也算得上是“皮薄馅靓”吧！

切开里面，冬菇与鸡肉在“交头接耳”！

切开牛肉肠，肠粉图片，里面是整片的牛肉和爽口的生菜！

最后加上事先煮好的肠粉酱油就可以开吃啦！

肠粉一开始不叫肠粉。它起源唐代，源自泷州，在机缘巧合之下出自一位和尚之手，在那会儿名叫龙龕糍。接下来乾隆皇帝就要登场了。

没错，第N次的下江南之旅，这位大佬没带回个民间美女，倒是改了一道菜名。龙龕糍口感爽滑，让这位什么都吃过的乾隆帝赞不绝口，并戏言其貌不像糍粑，到很像猪大肠。“肠粉”的新名字就此在广东流传开，并沿用至今。

肠粉分咸、甜两种，咸的就是我们常见的鲜虾、牛肉、叉烧馅料，甜的馅料则是糖浸的蔬果拌上炒好的香芝麻。当然现在的肠粉馅料多到只有你想不到的，没有你吃不到的。

肠粉这吃食虽然看起来很复杂，但只要备好了材料，10分钟就可以搞定！

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，肠粉培训，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，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。

肠粉-仟味美-肠粉培训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！