

肠粉的做法 仟味美 肠粉

产品名称	肠粉的做法 仟味美 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

“阿生，来一碟”“阿姐，肠粉图片，来两碟打包”在宝华路这间几乎不起眼的小店，大早就排着长队，共同的嗜好，吃猪肠粉。猪肠粉在广州可以说是人人皆知的大众食品。站在摊档前，每天都可以欣赏到师傅娴熟的表演——一倒，一撒，一推，一拉，一卷，一切。经过这六个连贯的动作，一碟新鲜的肠粉就出炉了。一倒是只将米浆倒入蒸盘或布上，一撒是指加入馅料；一推是指将整盘推进去，一拉是指拉出蒸盘，一卷是指卷成长条状，一切是指将整条肠粉切成段。从星级酒店，到横街窄巷，到处都可以看到猪肠粉的身影，小学生，中学生，工人，干部，到老街坊，谁未吃过猪肠粉，那肯定不是广东人。

南粤的清晨，从晶莹剔透的肠粉开始，这话并不夸张。上班族排着长队，好不容易抢到一份，急匆匆踏上公交车或者是冲进上班的公司；早起的老街坊们，肠粉，已经坐在熙熙攘攘的茶楼里叹早茶，桌上除了当天的一份报纸，自然少不了“四大天王”——虾饺，烧麦，叉烧包和肠粉。这种简单的不能简单的食品，陪同广州人走过多长时间，是没法说清的。

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，肠粉的做法，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。

许多外省人分不出“肠粉”和“粉肠”的区别，甚至认为是一样东西，那个北方人回到北方以后，才发现自己错过了广州经典的美食。知道并非大肠炒的粉，而是一种米制品。一些广州的朋友对他说，家乡的肠粉走到哪想到哪，甚至形容为洁白如雪，其薄如纸，油光闪亮，爽滑如凝脂，他不由的对这个没吃过的肠粉，无限的思念起来。这次到广州，特意去尝试了一下，他去的时候看到店里有十几个客人在排队，收银的小姑娘收钱收到手软。他回忆说，因为肠粉有几十种，猪肉的，牛肉的，猪内脏的（广州不叫内脏，叫猪腰，猪肝）蛋类的，蔬菜的就更多了。我对身边几个广州本地人老老实实的说，没吃肠过粉，点什么好？他们问，猪腰吃的惯吗？我说惯，他们建议不如来一份，在试试其他美味。

我叫了猪腰肠粉，师傅将橱窗里的洁白的米皮拿了一大张，放着切成片的猪腰，豆干，铺上一层鸡蛋皮，肠粉机，放上生菜一卷，最关键的，师傅将一勺卤汁（广州不叫卤汁，就是调制好的酱油）浇在肠粉上。我吃了一口，啊，爽滑！第二口呢，那美妙的猪腰和鸡蛋豆腐干生菜和着肠粉吃，本以为类似西安凉皮的吃法，其实不太一样，再也没有如此美味的卤汁了。吃肠粉的关键就是那勺卤汁，那凝如滑脂的肠粉，竟然有着如此神奇的味道，还可以将猪内脏和鸡蛋混合成为如此美味。旁边的广州人还善意的提醒我，吃的时候要将肠粉扒拉开，将那神奇的卤汁与肠粉充分融合。我问那卤汁是如何制成的，他们的回答不可思议，说是香菇才能做的那么美味，组合又如此经典。那几个广州人吃的是韭黄猪肝肠粉，问他们好吃吗？他们说，我在来就应该吃韭黄猪肝肠粉了！无数外地人，从肠粉开始，了解广州的品性，他们能够把洁白无瑕的粉卷，调制了千姿百态的美味，以至于粤菜才如此丰富，广州人才有如此丰富的思维。

肠粉的做法-仟味美(在线咨询)-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/)是广东东莞,教育、培训的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在仟味美领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创仟味美更加美好的未来。