

仟味美 肠粉

产品名称	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

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，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。

由来和意义以前，有一位中年汉子离别家人外出学艺，三年多来杳无音信。中秋节的前一天，汉子突然回到家来，一家人欣喜若狂，邻里乡亲闻讯纷纷前来祝贺。晚上，妻子向丈夫叙说了三年多来多亏从乡亲的帮助，才得以维持生活的情形。汉子听了感动不已。为酬谢乡亲们，他和妻子商量，决定第二天中秋节两人同心合力制作一种食品报答大家。

第二天天刚蒙蒙亮，汉子就起床，操起柴刀径直向屋后的山上走去，肠粉，不一会儿找回一根碗口粗的毛竹，劈开后剖成一片片的竹篾，用竹篾编织了一个圆圆的竹匾 簸箕。妻子坐在旁边一边看一边琢

磨:怎样用丈夫制作的工具制作食品呢?看到丈夫做成的这个形如满月的东西,她想出了好办法。于是,赶紧将自己亲手种出的白花花的大米放进石碓捣碎,然后将碎米粉稀释成米浆,接着用小勺把米浆均匀地舀到簸箕里,再放入锅中,蒸至锅中的水开后,揭盖取出簸箕,趁热将簸箕上的"米浆"剥下。已熟的米浆又白又薄又柔软,像一轮圆月,再包上煮熟的配料,卷起来如玉带一般,她就随口取名为"带子粿"。

众乡亲吃着夫妻俩一起制作的新奇食品,个个喜笑颜开,赞不绝口,肠粉,还有乡亲吃了簸箕粿后不久就生了儿子。乡亲们请他们介绍这种食品的制作方法,夫妻俩毫无保留地告诉了大家,全村的妇女很快学会了制作。后来人们觉得"带子粿"不够妥帖,经过商定就改为"簸箕粿"。从此以后,每年的中秋节,不论粮多粮少,村里人总要蒸制簸箕粿来尝尝。这一习俗一直沿袭至今,吃这种簸箕粿的人越来越多,称赞簸箕粿声音也越传越广,从此成了客家有名的风味小吃。

粉是躯壳,肠粉培训班,油是精髓

上碟后的肠粉,首先时间注入——浓香的花生油!粤西地区的烹饪,肠粉图片,习惯使用花生油,并且对于它的品质非常讲究,注重油的香味。本地人并不满足于什么5S压榨,而更追求“二槽油”的浓香。土法压榨花生油,分头槽油和二槽油,头槽油是用花生直接生榨,油清却不够香,通常用于炸;而头槽油榨过后,将渣放入大锅炒香,随即榨二槽油,这一轮压榨的油,油色浊但香味浓,通常用于炒、煮、拌、捞等。

二槽压榨的花生油

加到任何食物上,注入肠粉所添加的酱油,则是经过店家调制得出的,每家店都会有不同的配方,但一致的目的是降低咸度,增加鲜味。

在加了花生油后再用一小勺子贴着肠粉均匀地“涂”上酱油

用“涂”字一点都不夸张,在很多人看来,认为这是“抠”,是店家吝啬,但这恰恰是粤西传统石磨肠粉的特点之一。酱油恰到好处地融入肠粉中,不多不少,而不像汤汁般地装在碟子里。

“涂”好酱油,便可以端到客人面前了,每一口能够品尝到的是酱油适度的咸鲜、花生油的浓香以及肠粉的爽韧,这就是传统石磨肠粉。

仟味美-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/)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!