

# 料理机打米浆 米浆机 仟味美

产品名称	料理机打米浆 米浆机 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

### 仟味美石磨肠粉机

开个肠粉店，肠粉米浆原料很关键，而肠粉米浆原料来源无非就两种，一种是现磨米浆，九阳米浆机，另一种是购买肠粉专用粉来调配，那么这两种米浆到底哪个好呢？今天让我们来探讨一下，让更多人对肠粉有一个深入的了解。

从顾客角度看现磨现蒸，给顾客一种更直观的感觉，毕竟在这添加剂横行的年代，料理机打米浆，客人追求美味的同时更注重健康，而这种从米变成肠粉的过程被客户看在眼里，米浆机，可以增添顾客对你的信赖。

就像很多饭店，厨房和用餐的地方只有一层透明的玻璃相隔，让顾客可以看到厨房的卫生及做菜的过程，目的就是为了让顾客信赖自己。

况且肠粉店里有一台石磨机的话何尝不是一种特色？

### 仟味美石磨机

仟味美石磨机可以磨什么？

磨米做出来的肠粉口感细嫩爽滑有韧性

磨黄豆做豆浆豆腐，五谷类，芝麻、芝麻糊、酱，磨药材、药材粉，花生核桃杏仁等

石磨机是制作石磨肠粉的主要工具之一，它的作用主要就是用来磨制肠粉米浆。

购机一套就可以免费教学石磨肠粉7种小吃技术，师傅手把手教学，包教包会

上万家石磨肠粉机均在使用仟味美石磨机，您还在犹豫什么呢？

在广东，都知道肠粉是必不可少的早点之一，但您知道肠粉是怎样做的吗？

仟味美石磨肠粉教学是从选米、泡米、米浆的制作（包括根据当地口味如何选米，水和米的比例，根据当地口味如何磨浆、调浆）。肠粉汤汁的制作（我们可以教您广东味汤汁和适合外省的辣味汤汁）。各种食材的处理：包括猪肝、瘦肉、鲜虾、玉米、香菇的处理。蒜香油的制作、石磨肠粉的蒸制方法，米粉的蒸制方法。实体店学习和石磨肠粉有关的课程：现磨豆浆、四川泡菜、香辣剁椒。

上面讲了制作肠粉的过程，现在介绍下肠粉的使用设备：仟味美电动石磨机采用天然麻石，传统石磨磨浆工艺，在低温状态下研磨而成，使大米的香味蛋白质、维生素、矿物质全部保留，不需要添加任何食品添加剂。

石磨肠粉做出来的粉皮真正达到白如雪、薄如纸、晶莹剔透、口感细腻爽滑、冷热均可食用，打米浆机，不发硬、不粘连等特点！是提升肠粉品牌更好的选择，做肠粉就选择石磨肠粉机，抢占先机，占领市场！

料理机打米浆-米浆机-仟味美由东莞市仟味美餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。东莞市仟味美餐饮管理有限公司（[www.qwm168.com/](http://www.qwm168.com/)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为教育、培训较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功！