

四川冰凉粉教学

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 四川冰凉粉教学 |
| 公司名称 | 长沙曾食坊食品研发有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址） |
| 联系电话 | 15974140853 15974140853 |

产品详情

四川冰粉是四川地区特色美食之一，另外也是故时四川人的传统式冷食。

冰粉粉具备传统式的巴渝口味。冰粉粉是四川农村人夏季的一道特色美食，因其滑爽、全透明、酷爽、美味可口、质优价廉而备受大家亲睐！与冰棍儿、炒冰等冷食对比，冰粉粉更具有它的优点和风采，其生津止渴解暑而不伤脾胃是一切冷食所不可以取代的！

尽管叫冰粉粉，实际上无需冰，是用一种植物的種子(灰黑色的象白芝麻尺寸)用沙布包好,放到整洁的水里边不断地揉搓,揉搓全过程中会造成出粘液混在水里,随后再加一点点的香薄荷,取下沙布包囊的冰粉粉。过没多久这种化合物就变为全透明的淡褐色的凝集物,晶颤颤的诱惑。因吃时有冰冷的觉得,样子又像冰,更像香芋呈透明色的觉得,进而而出名冰粉粉。往日的冰粉粉,有摊售、担售二种方式。售者用盆盛冰粉粉,顶盖沙布挡尘土,另用一个半拉瓦缸装红糖姜水,主缸放一只把竹桶,也有十来个土巴碗及汤勺。冰粉粉每碗两分钱,吃时将冰粉粉一起盛入碗内,再添加红糖姜水,放上汤勺就可以。冰粉粉通道有甜甜的、清爽、爽滑、一吸即消的特性。

传统式的冰粉粉制做,便是把假酸浆的籽用沙布裹起来,在水里用劲搓揉,待籽里的阿拉伯胶析入水里后,点进小量石灰浆,常温状态静放两三个小时后,这种凝集成坨的液汁便是冰粉粉了,许多搓揉出去的冰粉粉带有很多的汽泡,但是这一也没事儿。但假如要想汽泡少一些,就需要降低气体进到茶布袋里。因此,要想汽泡少,在搓揉的情况下,尽可能手和布袋子所有浸入入水里,那样搓出去的冰粉粉汽泡便会非常少。豫香园特色小吃专业技术培训院校主要是帮扶自主创业这方面的,假如你的自主创业低成本、没有钱、没资源、没精英团队,那麼顶更是你不错的挑选。内容包含专业技术培训、开实体店具体指导、市场营销管理这些。帮你理清思路,一步步具体指导你,给你开实体店有一个确立的方位,信息内容更全透明,管理决策更安全性,是大家能帮你做的。