

中山学早哈哈石磨肠粉做法包会为止

产品名称	中山学早哈哈石磨肠粉做法包会为止
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:早哈哈石磨肠粉 学习时间:不限制包学会 教学:手把手实操教学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口 右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

中山学早哈哈石磨肠粉做法包会为止，食为先小吃创业，早哈哈石磨肠粉全套技术，从选米、泡米、到磨浆都有一套严谨的工序，磨出来的米浆又香又滑！做出来的肠粉更是薄，香，滑，韧，非常美味！全套技术由专业师傅面对面手把手教学，包学包会，学会为止！目前食为先在中山沙溪，中山小榄，中山三乡都有实体店方便就近选择考察了解。如果你想开一家早餐店做肠粉，就来食为先。

早哈哈石磨肠粉的制作方法：

- 1、选择米：这个很重要，必须选择早季陈米，而且需要一年左右的陈米。因为新米淀粉含量大，做出来的肠粉粘性大，不够爽滑。而一年左右的米，淀粉含量相对较低，做出来的肠粉滑而爽口，吃而不腻。
- 2、泡米时间：泡米时间很讲究，根据不同的温度泡的时间不同，夏天泡2.5小时即可，冬天因为温度低需要3.5小时，这个也可以根据地域的不同温度操作。泡的时间不够，米吸收水分不足，磨浆不够细滑，泡太久了又影响口感。
- 3、磨浆工具：必须选择石磨磨浆，因为石磨的慢速研磨，不会发热，低温低压，磨浆细滑不发热不糊化，是任何机械式打浆机没法比拟的。
- 4、蒸粉工具：选择蒸汽大的高压式肠粉炉，托盘60X60CM,托盘大，蒸汽够，出粉快，做出来的肠粉又薄又滑，又有口感。
- 5、将适量调好的米浆滔到抽屉里面均匀摊开摇匀（可适当添加碎肉或鸡蛋等），其厚度在0.5毫米左右为佳，旺火蒸约15-30秒左右（视乎蒸汽的大小，用肠粉专用铲子把肠粉从前到后，或者从后到前起屉。

肠粉除了米浆以外，酱汁也是点睛之笔，做肠粉的酱汁说明：在香港广佛等地，多配以生抽加花生油或猪油。潮汕地区多用花生酱或沙茶酱等地方特色酱料，而新加坡和马来西亚等地区则多加添芝麻以及甜酱，这对于粤港的食客可能会有不习惯，但是却有不错的地方特色。来食为先老师教你制作多种特色肠粉酱汁配方。