

东莞大岭山学石磨肠粉技术选食为先

产品名称	东莞大岭山学石磨肠粉技术选食为先
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞大岭山学石磨肠粉技术选食为先，学肠粉技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先手把手教学，不好学习时间，学会为止。临街的小店面，呼呼作响的炉灶火焰，灶上层层叠叠着几层方形的笼屉，蒸汽四溢，肠粉师傅面前摆着一碗面糊几碟生肉片，先舀一勺浇在金属托盘上，稍用力把面糊蔓延均匀了，撒上生肉片、葱花或几片生菜，塞入笼屉中蒸，少时许，取出托盘，上面是一层薄如纸的面筋，刮起来之后便成了面卷。

肠粉做法：

1、做肠粉前就得先做酱汁，肠粉好不好吃，这酱汁也是关键。把适量生蒜切成小粒，然后，锅里放适量油烧热，下蒜粒炸至金黄色，香味出来，倒入适量酱油，盐，浓缩鸡汁（一种调料，没有也可），鸡粉，适量清水，煮开后，用生粉勾较稠的芡汁即可，各调料视要做的酱汁多少来放。

2、米粉加生粉加清水调成米浆，浓度能在勺上挂层薄浆即可（首盘可先试下，若觉得太稀就加点米粉调下）鸡蛋打散，虾去肠壳，韭黄切段。

3、舀适量米浆在盘里，再舀一勺鸡蛋液入内，用勺划散开，再放上几根韭黄。

4.入锅里隔水蒸2 - 3分钟，起大泡就证明熟了，这锅盖一揭，大泡很快就消失。

5、然后整盘端出，用布包着哈，小心烫着，我一般用烤箱棉手套来端，方便。端出来后，再用刮板把粉皮刮卷起来放入盘里即可，这样一卷鸡蛋肠就做好了。

注意事项：

1、对水量应根据大米粉的吸水情况灵活掌握，以上给出的用水量应是参考量；

- 2、大米粉应该用水磨粉，这样的米粉保证肠粉的细腻滑爽度。
- 3、屉布应该用白棉布，防止粉子漏掉。
- 4、蒸制时间不要过长，恰到好处即可。
- 5、以上是基本肠粉的制作方法，花色随着辅助原料的加入而改变名称即可。

东莞大岭山学石磨肠粉技术选食为先，学肠粉技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先手把手教学，不好学习时间，学会为止。我们推出的广东肠粉培训项目其特点是粉薄、味鲜、爽滑、口感独特，有“白如玉，薄如纸，爽滑微韧，味道鲜美”在广东，肠粉是一种非常普遍的街坊美食，它价廉、美味，老少咸宜，妇孺皆知，从酒店，到不起眼的食肆茶市，几乎都有供应。现在在广东的大街小巷随处可见抽屉式肠粉机的身影，由于制作速度快，味道鲜美，价钱便宜，而且营养丰富所以在广东十分畅销，成为一道大众化的美食。