

老广记肠粉

广州小吃的代表性品牌，传承名店肠粉技艺，具有“鲜、香、滑、爽”的口感优势

品牌简介

食在广州，广州美食小吃誉满海内。肠粉同样源于千年美食之都广州，是广州名小吃。老广记肠粉传承名店肠粉技艺，特具“粉皮细腻、馅料新鲜、酱汁浓香、入口爽滑”四大优势，更配有飘香靓粥、鲜美云吞、香浓粉面、营养蒸饭、粥补炖汤、鲜润甜品，将广州独具的粥粉面饭美食发扬光大。美味肠粉，尽在老广记。

老广记集广州美食小吃精华，秉承传统工艺，融合现代连锁管理，推陈出新将广州特色美食小吃发扬光大，包括牛杂、糖水、竹升面、西关拉肠等小吃。与小吃师傅一道研发，将工艺标准化、流程化，将特色的广州小吃奉献给众位食客，“老广记”已成为广州小吃的代表性品牌。

广州拉肠至今已有一百年历史了，丰富香滑的特点使它在广州小食市场长盛不衰。老广记拉肠具有“鲜、香、滑、爽”的口感优势，传承广州拉肠制作特点，为每位食客呈献特色的广州美食。

鲜：广东人对吃一直讲究鲜味，老广记拉肠每个组成部分都要严格保持鲜味。首先是米浆要鲜，现磨现做，1小时后的米浆是不能用的；其次是馅料要鲜，精选活鱼活虾、新鲜肉类、时鲜生蔬作为配料，老广记拉肠也符合健康、新鲜的现代饮食潮流。

香：拉肠本是清爽之食，香味应清淡为佳，切忌浓香。老广记的百年秘制豉油配方包括红萝卜、芫茜头、西芹、豉油、冰粮等调配煲制而成，

咸鲜清甜，将米浆的香味、馅料的鲜味激发并融合成诱人的清香，久吃不腻。

滑：老广记拉肠在磨浆、冲浆、提布、刮拉肠等制作流程都有严格要求，每个环节都保证口感爽滑且略带韧劲。比如磨浆时，大米配水后需连续磨上三次，再用纱布过滤，米浆会变得如面膜般滑溜溜。制作时，需先用稀米浆将布蒸过一次，使布吸收柔滑米浆后更为顺畅平滑，然后才倒上米浆正式制作。

爽：透薄香滑且微微韧劲的粉皮，加上饱含鲜美的馅料，调上咸鲜极佳的豉油，一口老广记拉肠，顿时让你享受口感丰盈、畅爽通透的乐趣。若再加上一碗老广记地道艇仔粥，爽脆软滑让你更是回味无穷。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lgjcf-450306.html>