

粉动湖湘 团队汇报

汇报人：邹健，尹远林，邝新康，罗兴平



1

《转账风险》视频

2

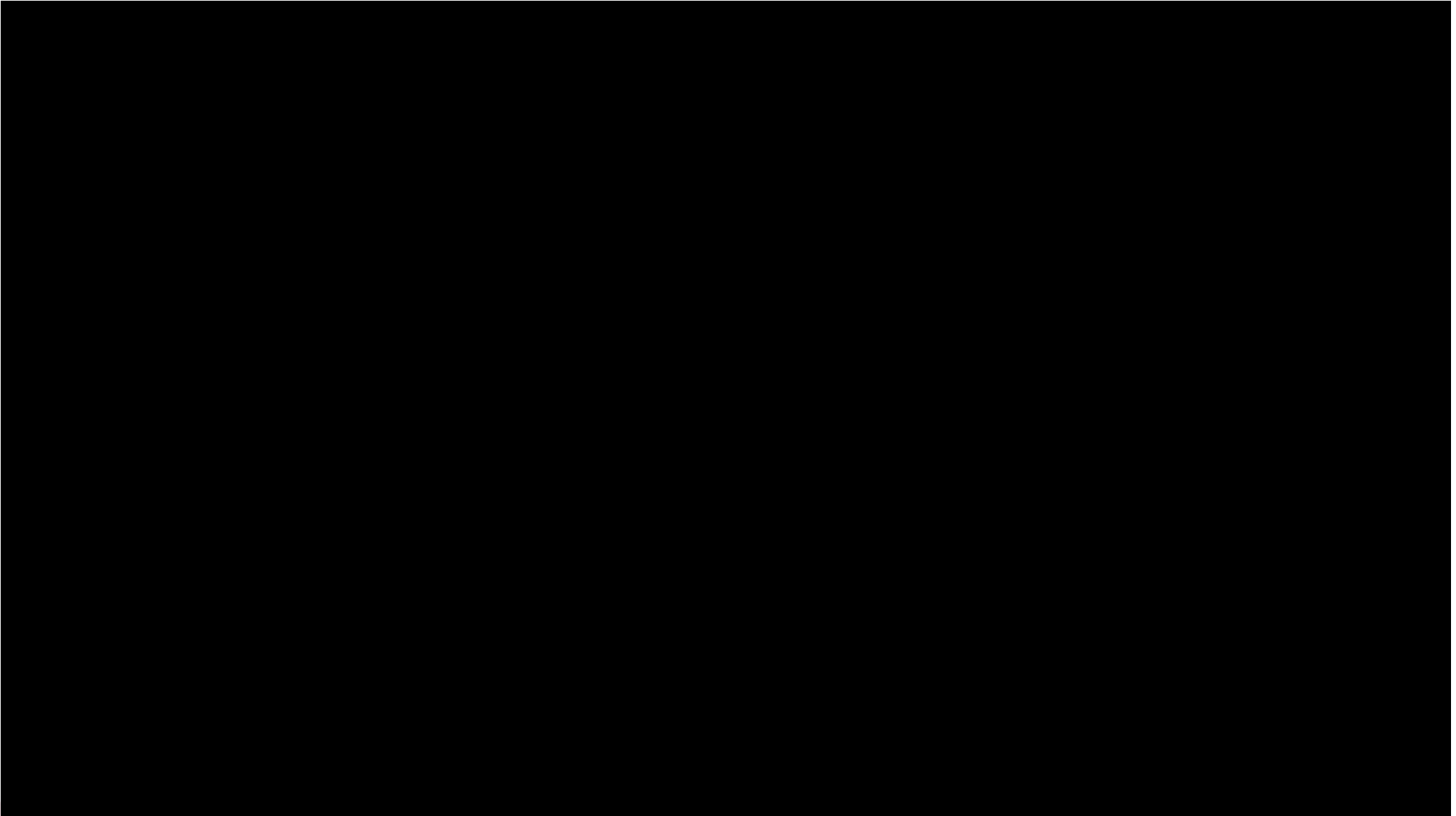
粉动湖湘网站

3

微信公众号推广

1

《转账风险》视频



粉动湖湘网站

粉动湖湘 湘食风味 湘江工艺 湘粉荟萃

米粉的历史
米粉诞生记 始盛帝王粉

湖南米粉
“嗦”，粉如其名啊！湖南米粉历史悠久，“嗦”，因天气潮湿，磨刀锋利，磨粉时，磨粉口“嗦”，磨粉时，一吸即成，沁入肺腑的。

在每个人的一生中都会经历许多事情，而米粉则是每个人一生中不可或缺的一部分。从一碗米粉开始，又是一种新的开始。它承载着湖南人的记忆，也承载着湖南人的希望。每一碗米粉都蕴含着湖南人的智慧和力量，也承载着湖南人的情感和梦想。嗦米粉，嗦的是湖南人的灵魂，嗦的是湖南人的精神。

店铺推荐
邵阳米粉 郴州鱼粉 永州米粉 怀化米粉

美食教学
邵阳米粉 郴州鱼粉 永州米粉 怀化米粉

粉动湖湘 合作电话 13135087153

粉动湖湘 湘食风味 湘江工艺 湘粉荟萃

邵阳米粉

一碗地道湖南味，香飘万里醉人心。

邵阳米粉
对于邵阳人来说，早起的第一件事就是嗦一碗邵阳米粉。米粉已经成为他们生活中不可或缺的一部分。邵阳米粉在逢年过节时也有着特殊的意义。吃米粉粉以寄托对岁月、对家人、对米粉的一种深深的眷恋。过日子，有米粉粉一种粉水碗长。

邵阳粉类
邵阳米粉 邵阳粉类 邵阳粉类 邵阳粉类

制作
米粉50g 牛肉30g 煎鸡蛋1个，酱油、葱、香菜、蒜油、山椒油。在煮好的汤水中，米粉泡软水分，达成了从白到黄白，然后随着汤水翻滚着游动的过程中，一勺一勺舀着汤头淋上，米粉汤地滋味。

店铺推荐
邵阳米粉 邵阳粉类 邵阳粉类 邵阳粉类

美食教学
邵阳米粉 邵阳粉类 邵阳粉类 邵阳粉类

粉动湖湘 合作电话 13135087153

粉动湖湘 湘食风味 湘江工艺 湘粉荟萃

永州米粉

原料
一碗好米粉离不开好的原料

- 1.将米浸泡发酵至一定程度后，取出做成团子。
- 2.将团子放入沸水锅中，在翻滚的沸水中，米粉泡软水分，达成了从白到黄白，然后随着汤水翻滚着游动的过程中，一勺一勺舀着汤头淋上，米粉汤地滋味。
- 3.接着捞出米团，放入一个凉水中冲凉，冲凉时，米粉汤地滋味。
- 4.最后用凉开水将粉团内的米团，挤出过长的“米河膏”。

煮制调味
煮制与调味是永州米粉的关键

将“米河膏”浸米皮（即米粉）在沸水中煮熟后放入锅内，加入适量的骨头和水煮至汤浓为止，加入“膏子”（一种特殊的佐料，可能根据个人口味选择添加），加入适量的葱、蒜、香菜等调料，根据个人口味，可以加入酸、辣椒油、花椒油等调味品，增添风味。

店铺推荐
永州米粉 永州粉类 永州粉类 永州粉类

美食教学
永州米粉 永州粉类 永州粉类 永州粉类

粉动湖湘 合作电话 13135087153

粉动湖湘 湘食风味 湘江工艺 湘粉荟萃

店铺优选

郴州鱼粉
朝花汐食
地址：观山涧街郴州大道2336号豪廷商业广场裙楼一层2023-8号商铺
特点：位于繁华的豪廷商业广场，地理位置优越，便于食客寻找

邵阳米粉
茶油现煮鱼粉店
地址：郴州市苏仙区高山背巷苏园新村住宅区
特点：口感Q弹,爽口,汤汁浓稠,味道相当的不错的环境,老字号

怀化米粉
金国米粉
地址：万宝国际城C区C4栋101室
特点：鲜、香、辣；红油汤,看起来很重口,实际吃起来还汤很鲜,米粉爽滑,吃鱼肉要小心鱼刺。

永州卤粉

店铺推荐
邵阳 邵阳粉 邵阳粉 邵阳粉
郴州 郴州粉 郴州粉 郴州粉
永州 永州粉 永州粉 永州粉
怀化 怀化粉 怀化粉 怀化粉

美食教学
邵阳粉 邵阳粉 邵阳粉 邵阳粉
郴州粉 郴州粉 郴州粉 郴州粉
永州粉 永州粉 永州粉 永州粉
怀化粉 怀化粉 怀化粉 怀化粉

粉动湖湘 合作电话 13135087153

微信合作 QQ合作

湘CP备2024061010号 | copyright©2024.05 许七安 All Rights Reserved

微信公众号推广



粉动湖湘——湘粉荟萃

👁 0 🍊 0 🌟 0 ✍ 0

尹远林



邵阳米粉探秘！邵阳人为啥这么爱邵阳米粉？

👁 2 🍊 0 🌟 0 ✍ 0

邹健



湖南米粉大擂台”之永州篇

👁 1 🍊 0 🌟 0 ✍ 0



郴州美食评鉴

👁 1 🍊 0 🌟 0 ✍ 0

邝新康



湖南米粉口味的形成：历史、文化与制作工艺的交融

👁 0 🍊 0 🌟 0 ✍ 0



怀化米粉，味蕾上的温柔乡

👁 1 🍊 1 🌟 0 ✍ 0

罗兴平



THANKS !