# 凉粉

## 材料准备

1. 工具：刮刀、凉粉刀
2. 主料：绿豆淀粉/豌豆淀粉135g、蒜、小葱
3. 辅料：碱面、盐、香油、香醋、糖

## 制作步骤

①135g淀粉加250g水搅拌均匀，

②锅里加1kg水（淀粉跟水体积比1：5.3，质量比1：9），开大火加热，锅底起小泡后转中小火，水温约50-60℃，加小于1g的碱面搅拌一下确保碱面全部融化，倒入搅拌均匀的淀粉水，糊化温度60-70℃之间，用刮刀轻柔抠底不停搅拌，锅内液体变粘稠转小火，完全没有白色液体颜色均匀透明后离火倒入一个碗中，室温放凉，不要放冰箱（淀粉老化温度4℃）

③调料汁：蒜2瓣压成蒜泥，放入盐8g搅拌，再放入香油4g再搅拌，加入香醋30g、糖3g、水250g，搅拌均匀，

④用刮刀刮下凉粉条，倒入料汁和辣椒油，撒上葱花，搅拌均匀即可食用。