

手工挂面批发厂家 龙水商贸 莱芜手工挂面

产品名称	手工挂面批发厂家 龙水商贸 莱芜手工挂面
公司名称	泰安龙水商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳经济开发区
联系电话	13405386128

产品详情

榨菜肉丝面【材料】：瘦肉、榨菜、葱、面条、料酒、酱油、湿淀粉。【做法】：1.瘦肉切成丝，加入料酒、酱油、湿淀粉拌匀，腌制10分钟；榨菜切成丝后先泡20分钟去除咸味。2.锅中倒入油，手工挂面批发厂家，放入肉丝炒散，再放入榨菜，炒匀后盛出。3.水烧开后放入面条煮熟后捞出，放入碗中，再放入炒好的榨菜肉丝和葱花即可食用。【煮面技巧】：煮面条，人们习惯将水烧开后，再放进干面条去煮，这种方法其实不对。因为干面条进入沸水的短时间内，面条表面迅速软熟，形成一层“隔膜”保护层，阻止沸水再渗入干面条内部，造成了“硬蕊”面。这样煮，既费时又不易熟。正确的煮法是，在煮面的水沸腾前2 - 3分钟将干面条放进锅里，使干面条有一个被水渗透的机会，待水渗透干面条后，煮面水也沸腾起来，面条很快就会被煮熟了，这样煮又省时又容易熟。

正确挑选挂面的方法

以前的挂面种类很单调，而如今超市中的挂面种类却是多种多样的，而且大多都是打的营养牌，像是杂粮挂面，营养素强化挂面，蔬菜挂面等等，各种挂面应有尽有，且包装精美，那么这种挂面真的有他们宣传的那样营养吗？

挂面配料表中，粗粮粉前面不要加精字，精磨后的粗粮粉，在很大程度上已经失去了其所富含的营养元素，以及矿物质，比如说我们要选择配料中为绿豆粉的，而并不是绿豆精粉的粗粮挂面，还有就是普通荞麦粉为白色，如果荞麦挂面中没有标明所用粗粮粉为苦荞，或者黑苦荞制成的话，其挂面一般不应呈现较深的颜色。

还有一种是全部由粗粮做成的挂面，因为杂粮粉与小麦粉质地不同，这种纯杂粮制作的挂面，与我们平时经常食用的挂面是有一定差异的，粗粮面还是有一定好处的，建议可吃一些，而营养强化挂面，

也就是在挂面生产过程中，人为添加部分营养元素，来更好地通过饮食来增加营养摄入，这类挂面一般配料表中，会有明确的营养素添加量，所以我们可以根据自己的身体情况来有选择地购买

面条是我们的传统主食之一，而且是北方人的喜爱，但是随着生活节奏的加快，挂面也是越来越受到大家的喜爱，平时我们在家中也是会储存一些挂面的，在早上能够吃上一碗鸡蛋挂面，是很幸福的一件事，但是有些人对于挂面还不知道该如何挑选呢，所以今天小编就为大家分享一下小编的小秘诀。

1.不管购买什么商品，莱芜手工挂面，我们首先肯定是要看生产日期的，购买挂面也是一样的，我们要挑选生产日期醉靠近的，这样的挂面会更加新鲜一些

2.留意看一下挂面的颜色，如果颜色太白的挂面，我们就不要购买了，因为挂面在生产的过程中，肯定是会微微带点黄色的，这本来就是面粉的颜色，如果太白的挂面有可能是添加了过多的添加剂

3.看一下营养成分表，我们尽量去挑选钠含量低于650毫克的挂面，如果钠含量太高，挂面就会比较咸，而且人体一天摄入的钠含量是有限制的，吃过了对身体也不好

4.看一下挂面的外包装，我们要挑选外包装完整，没有漏风的挂面，超市中有一些挂面外包装会有缺口，因为在搬运的过程中会有碰撞，会损坏挂面的外包装，而且挂面是非常容易吸潮的，手工挂面专卖，所以这一点大家一定要注意

我们还可以试着折一下挂面，容易断的比较清脆的挂面，就是好的挂面，若是很难折断的，手工挂面团购，可能就是添加剂过多了，以上便是小编挑选挂面的一些小经验了，希望能够帮助到大家。

手工挂面批发厂家-龙水商贸(在线咨询)-莱芜手工挂面由泰安龙水商贸有限公司提供。泰安龙水商贸有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。龙水商贸——您可信赖的朋友，公司地址：山东省泰安市岱岳经济开发区，联系人：左经理。