

# 果蔬面丰富多彩 漯河果蔬面 粮匠

产品名称	果蔬面丰富多彩 漯河果蔬面 粮匠
公司名称	河南粮匠食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市虞城县产业集聚区诚信大道中段南侧
联系电话	17703707370 17703707370

## 产品详情

果蔬营养面无任何添加剂防腐剂，需冷藏保存，保质期三个月。食用方法：先用温水将面条泡10分钟(喜欢软烂一点的话)，锅底冒小泡时下面，水开了再下会使面条表面糊化影响口感。煮两分钟后该微火焖一分钟捞起即可。蝴蝶面中间有褶皱，建议多煮一会儿。温馨提醒：彩色蔬菜面蔬果汁和面制成，煮过之后会褪色是正常现象。不仅口感好，真材实料.果蔬营养面是一个高品质的婴儿辅食产品。

其实这样容易导致面条受热不均匀，面条表面容易糊化而粘连，煮出的面一点都不筋道。正确做法：好是在锅底里有小气泡往上冒时下面，果蔬面丰富多彩，然后搅动几下，盖好盖。等锅内水开了再适量添些凉水，等水沸了即熟。这样煮面条速度快，果蔬面造型多，面条柔而汤清。相反，如果水沸了再下挂面，面条表面易粘糊，水分、热量不能很快向里渗透、传导。再加上沸水使面条上下翻滚、相互摩擦，这样煮出的面条外粘、内硬、汤糊。

名字虽然好听了，但添加多少就不一定了。有的能在50%以上，有的只有区区1%的样子。所以选购的时候好看下配料表。一方面在配料表中可能有标注出这些花样原料的添加比例，另一方面配料表的顺序也很能说明问题。如果在配料表中的顺序很靠前，漯河果蔬面，说明添加量比较大，相反排在末尾就只能算“跑龙套”了[3]。例如左边的“香菇面”含量微乎其微，那买它和普通面条也就没什么区别了。右边的“荞麦面”相对要靠谱得多。

果蔬面丰富多彩-漯河果蔬面-粮匠由河南粮匠食品有限公司提供。河南粮匠食品有限公司在面条这一领域倾注了诸多的热忱和热情，粮匠一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：经理。