

河南水果面条批发 粮匠厂家直供 手工水果面条批发

产品名称	河南水果面条批发 粮匠厂家直供 手工水果面条批发
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

果蔬汁我是一种颜色果蔬汁打好直接?面粉，做果蔬长面的话，果蔬汁和面粉比例，1：2.7，100g的果蔬汁?270g的面粉这样，像紫薯黑芝麻比较吸水的?少一点的面粉，大概1：2.5吧，具体视情况而定。

做果蔬蝴蝶面需要面湿一点软一点，所以用1:2.5比例就可以了，这样夹蝴蝶形状更好夹。

面粉准备好，我都是用食品袋子装好放保鲜里给它醒发还是啥，我也不知道，反正我都这么做，也可以直接就开做。

3、面团揉至光滑后，盖上保鲜膜，成品水果面条批发，醒面半个小时左右。4、醒好的面团再次揉至光滑，分别擀成0.3cm左右不同颜色的面片。5、将面片切成长宽为1cm的小方块儿。6、同理，手工水果面条批发，制作出其它不同颜色的正方形小面片。

在切好的小面片上撒些干的面粉防粘。7、取一个寿司席子，上面撒上少许干的扑面，取一个小面片，用拇指的外侧在帘子上搓一下，一个印满螺旋纹的猫耳朵就出来了。

果蔬卡通面片，大面片用模具刻出来就可以蝴蝶面比卡通面多出一个夹的步骤，真的很废手，特色水果面条批发，但做出来确实好看，河南水果面条批发，因为麻烦?废手，我真的很久没做了，不过才做出来的时候还是给了我很大的动力和信心的。所以，想要尝试的妈妈还是可以一试的。

嗯嗯，晾干的话都是阴干，放在阴凉通风的地方，多晾2??天，晾的越干，保存的越久呦。

今天的分享就到这里了，有问题欢迎咨询，也会持续更新，欢迎大家互相交流学习呀。

河南水果面条批发-粮匠厂家直供-手工水果面条批发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。