

江苏特色果蔬面条 粮匠无添加 特色果蔬面条多少钱一斤

产品名称	江苏特色果蔬面条 粮匠无添加 特色果蔬面条多少钱一斤
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

以下配方适合一种颜色的面条制作，如果希望制成多种颜色的面条，特色果蔬面条批发，只需要将果蔬粉换一下，其他不变，可以了。

《准备材料》：

高筋面粉160克 水70克 果蔬粉8克 盐一小撮

《制作方法》：

- 1：提前做好所需食材
- 2：水中加入大麦苗粉和盐
- 3：倒入高筋面粉
- 4：用筷子搅拌成絮状
- 5：此时的面团非常干硬，不要加水，制作面条的面团这样刚好
- 6：面团放入压面机中，反复压上4-5次，就已经很光滑了

也可以用衣架挂在通风处，或者你可以想到的任何办法都可以，江苏特色果蔬面条，晾干就是挂面，如何做挂面：将面条平铺，尽量使面条保持直线的方向，将擀面杖的两端悬挂起来，将面条的一端悬挂在擀面杖上面，让面条自然的下垂，整理好每根面条，保证面条每一根都是分开的和垂直的，放在通风处晾干，看到面条硬化之后，将面条放平晾凉，不过要小心，这时容易断，彻底晾凉以后，切段，装在罐子里面密封保存。

今天咱们一起来学习有营养、无添加的彩色蔬果面究竟是如何做出来的！适合不同月龄！分分钟搞定各种挑食的娃，再挑剔的小孩也无法拒绝呀，充满爱的妈妈牌蔬果面条！

欢喜妈：面条是出镜率的辅食之一。软软的、滑滑的，特色果蔬面条多少钱一斤，又好消化，7个月以上的宝宝就可以尝试添加了。市售的面条种类繁多，可是总担心会添加盐或其他添加剂。其实在家也可以利用果蔬汁作为天然色素，制做出五彩斑斓，造型可爱的面条和面条。

江苏特色果蔬面条-粮匠无添加-特色果蔬面条多少钱一斤由河南粮匠食品有限公司提供。江苏特色果蔬面条-粮匠无添加-特色果蔬面条多少钱一斤是河南粮匠食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：经理。