

# 面窝批发厂家 一窝疯 咸宁面窝

产品名称	面窝批发厂家 一窝疯 咸宁面窝
公司名称	湖北一窝疯食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省崇阳县桂花泉镇双港村12组
联系电话	13297936717 13297936717

## 产品详情

面窝，是武汉的小吃之一，也是武汉特有的。通常只在早餐时间(武汉人称为“过早”)提供。因四周厚而中间薄得干脆成了一个小洞，呈凹状，武汉人不习惯叫它“面凹”，而叫它“面窝”。面窝创始于清光绪年间。还有一些小面窝，用的铁勺内部较小。

面窝的做法：

- 1、用黄豆和滋粳磨成浆。和灰面一起和匀，倒在一个盆里。
- 2、然后准备一个大锅，多放一些油。在炉子上面烧热。
- 3、用一个圆形的大勺子带把的，将和好的面浆放在勺子。
- 4、中间要留一个洞。
- 5、再放在锅里炸。当面窝炸成金黄色时，拿起来散上芝麻，和一少许盐。就做好

湖北一窝疯食品有限公司设立扶贫工厂，主要以农副产品为原料生产冷冻食品。以湖北特色面点小吃为例，既能单宴席主食，又能做自助餐分餐和早点小吃。

面窝是武汉特有的，咸宁面窝，创始于清光绪年间(1875—1909年)。当时汉口汉正街集稼咀附近有个卖烧饼的，名叫昌智仁，看到卖烧饼生意不好，就想办法创制新的早点品种。经过反复琢磨，他请铁匠打制干把窝形中凸的铁勺，内浇用大米、黄豆混合磨成的米浆，撒上黑芝麻，放到油锅里炸，很快就作出一个个边厚中空、色黄脆香的圆形米饼。

湖北一窝疯食品有限公司设立扶贫工厂，面窝批发，主要以农副产品为原料生产冷冻食品。以湖北特色面点小吃为例，面窝批发厂家，既能单宴席主食，又能做自助餐分餐和早点小吃。

人们觉得很别致，吃起来厚处松软，薄处酥脆，面窝加盟，很有味道。昌智仁称之为面窝，流传一百多年，成为一种价廉物美的特色早点。面窝和热干面一样，也是武汉人爱吃的早点之一，制作简单，遍及武汉三镇的大街小巷，多为摊点经营，或由饮食店兼管，没有代表性店铺。

面窝批发厂家-一窝疯(在线咨询)-咸宁面窝由湖北一窝疯食品有限公司提供。湖北一窝疯食品有限公司为客户提供“面窝,手切笋,”等业务，公司拥有“一窝疯”等品牌，专注于其它等行业。，在湖北省崇阳县桂花泉镇双港村12组的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：陈总。