

陕西面窝直销 一窝疯

产品名称	陕西面窝直销 一窝疯
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

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。

一座城市，总有一些关乎味觉的记忆，让人魂牵梦萦，总有一些人在回忆里熠熠生辉。

在九省通衢的武汉，受地理环境和码头文化的影响，长时期的积累养成了“过早”文化。

在老巷子和街头边随处都有支起的油锅和摊子，带着些市井气的随意和喧嚣。

如果说热干面象征着武汉人的日常生活，那面窝一定是游子的乡愁了。

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，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，面窝直销，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，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。

1.把大米放入清水盆中淘洗，去掉杂质，洗净沥出，仍放入盆内，加黄豆150克，用清水浸泡至水分渗透米内，沥出(有电磨和传统石磨之分)，磨成细浆。2.剩余黄豆250克清水浸泡至渗透。磨成豆浆，留用。3.把大米浆盛入容器内(通常为盆或桶)，放入精盐、葱花、姜末搅拌均匀，再对入适量黄豆浆拌匀(促使米浆发酵起泡，通常开始炸制时开始加入)。有人无法控制米浆的适当发酵，因此加入发粉来使面窝更为松软，但由于碱性发粉改变了面窝的风味，并不受人欢迎。4.把食用油入锅置旺火上，待油烧至八成熟(160-180度)，执铁制圆形窝勺(中间凸出)，先将芝麻撒入窝底，然后舀一勺米浆放入窝内，用勺边顺着划一道勺印，呈空心窝状，放入油锅中炸，至一面呈金黄色时，翻出铁勺中的米窝，用铁火钳夹实翻面继续炸，待两面呈金黄色时，用铁火钳钳出即成。

陕西面窝直销-一窝疯(在线咨询)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在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，一窝疯一直以客户为中心、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：陈总。