

# 仙桃小面窝 一窝疯

产品名称	仙桃小面窝 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

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。

今天的面窝主要分布于武汉和湖北其它城市大街小巷的摊点，尤为武汉汉口老城区口味地道。今天在武汉三镇都有一些特别的做法使得面窝别有风味。比如在武昌自由路的户部巷，谢荣德炸的面窝，配料讲究，用的是大米，掺一定比例的糯米，用香麻油，加葱花、芝麻、姜末作料。他不惜工本，做出的面窝自然与众不同，一投入油锅就香味四溢，吃起来更是焦脆适度、香酥并重，因而被人们誉为谢氏面窝。但这并不是传统的面窝了。面窝除了米面窝外，还有炸豌豆窝、“苕面窝”（红薯窝），中间是没有洞的形状，小面窝，别有风味。

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，作为武汉传统名小吃它和热干面一样，也是武汉人从小吃到大的东西，还记得我小时候一个面窝4角钱，现在面窝都涨到1块一个或者1块2一个了，经常工作日早上能看到赶时间的上班族没时间端粉面，就抱着几个面窝在路上一边走一边啃，吃相粗鲁一点的嘴边必定是还会冒着油光的

仙桃小面窝-一窝疯(推荐商家)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实力雄厚，信誉可靠，在湖北 咸宁 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。一窝疯带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！