

## 宜昌面窝直销 一窝疯食品

产品名称	宜昌面窝直销 一窝疯食品
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。

不需要精致的装修，甚至不一定非要有个座位，每天起床跟着熟悉的味道，吃个黄金油亮的面窝过个满足的早，就能让武汉人心满意足！米浆是用早稻米和着黄豆一起磨，这样炸出来的面窝口感更脆，再加些新鲜葱花、姜末、盐，对米浆的浓稠度把握，店家已经是轻车熟路。

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。

其实用“面”来修饰“窝”并不贴切，因为它的成分中没有面粉，大部分是粳米磨成的米浆，还要加一定比例的黄豆浆，加葱花、细盐。炸时用的铁勺子，直径约5寸，四周下凹，中央凸起，用另一勺将那种

合浆舀入面窝勺，在中间一刮，然后下锅，下凹处因面浆多，所以肥厚，炸成后像个圆圈圈，吃在嘴里，酥、脆、软三种感觉混合。技术好的早点师傅可以将面窝炸成“匡匡”——没有中间的焦脆部分，主要供老人食用；或者将中间焦脆部分炸的比例比较大，供喜欢焦脆的人食用。

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，面窝直销，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

宜昌面窝直销-一窝疯食品(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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。一窝疯——您可信赖的朋友，公司地址：湖北省崇阳县桂花泉镇双港村12组，联系人：陈总。