

漳州面食培训加盟店诚信企业推荐“本信息长期有效”

产品名称	漳州面食培训加盟店诚信企业推荐“本信息长期有效”
公司名称	西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村）
联系电话	13119135353

产品详情

2.入汤菜：

木耳，温水泡开后，切碎，待用。

豆腐，切薄片，入热清油，煎至蛋黄色，出锅，切成细小菱形状，待用。

鸡蛋，煎成蛋皮，切小菱形片，待用。

黄花菜（针金），温水泡开，切成约1.5厘米，待用。

韭菜或蒜苗，以蒜苗更好。洗净，晾干，切成细小片，留用漂菜。

3.底菜：

一般为胡萝卜，切为细小的末状。如果在肉臊子刚出锅，锅中留有适量的臊子中直接炒更好。也可在凉锅中先用适量臊子热锅，再倒入胡萝卜末，同时旺火翻搅，放入碘盐。半熟时，文火慢慢的焖，同时要勤翻动，一直将锅中的水分焖干，在菜快背焖熟时，放入味精，花椒等调味品。在此中要根据热锅的臊子和菜的比例，控制油和辣味合适。

面食演变

面食面点小吃的历史可上溯到新石器时代，当时已有石磨，可加工面粉，做成粉状食品。到了春秋战国时期，已出现油炸及蒸制的面点，如蜜饵、飴食、糝食等。此后，随着炊具和灶具的改进，中国面点小吃的原料、制法、品种

日益丰富。出现许多大众化风味小吃。如北方的饺子、面条、拉面、煎饼、汤圆、煎饺等;南方的烧麦、春卷、粽子、元宵、油条等。此外，各地依其物产及民俗风情，又演化出许多具有浓郁地方特色的风味小吃。

在赵家腊汁肉品牌的加盟店里，所有的面食产品均具有浓郁的地方特色。除了有代表鱼米之乡的鱼香肉丝面和咸香袭人的安徽板面之外，口感细腻的姑苏奥灶面也成了华东地区的经典面食。赵家腊汁肉作为面食加盟店十家，还汇聚了华东、华西、华北、华南、华中的面食代表，既符合了当地人的口味，又让外乡人体会到了中华面食文化的博大精深。

称，每150克煮熟的面条含有1克脂肪、7克蛋白质、40克碳水化合物，热量是180千卡，它脂肪不多，但特别能给人饱腹感。所以，每天摄入适量的面条，并不会有发胖的风险。这也是面食加盟店十家大品牌中的赵家腊汁肉之所以能蒸蒸日上的关键原因。