

咸阳老碗面酱料厂家 源源流香

产品名称	咸阳老碗面酱料厂家 源源流香
公司名称	淄博源源流香食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省淄博市淄川经济开发区
联系电话	15092305827 15092305827

产品详情

淄博源源流香食品有限公司是一家生产加工、科研黄焖鸡酱料，鸡公煲酱料，黄焖排骨酱料的现代企业，深受广大新老客户的信赖和认可。

老碗面招商介绍山药的做法

如果是大病初愈，没什么食欲，能够选择简略的清蒸做法.将山药去皮，切段，放入锅中蒸熟，然后蘸白糖食用，清新绵软，香甜可口.这种吃法口感软烂，喜爱甜品和体质衰弱的女人也能够把山药在水中焯一下，浇上熬好的蜜汁，十分好吃

正宗老碗面酱料教你：炸酱面的制作方法

说起炸酱面，那但是北京人的当家饭!讲究的是：小碗干炸酱配，小把儿抻面，外加八样面码，还有老醋、大蒜瓣、辣椒油。

这里边要有：黄瓜丝、小萝卜丝、青蒜末、香椿末、水萝卜丝、焯熟的豆芽菜、焯熟的青豆嘴儿、焯熟的白菜丝、外加又甜又脆的卫青儿萝卜条儿。

也可用当下时令蔬菜来代替这几样，依个人口味调配。

至于大蒜瓣儿和陈醋、辣椒油则依据个人爱好。

面煮好了，拌上一大勺香喷喷油油的炸酱，不要太贪心了，会很咸，放入入种菜码，没有四合院，咱就蹲在阳台上，望着远处的灯火阑珊，再来一瓣大蒜，老碗面酱料配方哪里有，“人生满意须尽欢，莫使金樽空对月”，就在这碗炸酱面了！

- 1.鸡蛋打散加入少量淀粉、料酒
- 2.油热之后，倒入鸡蛋，拿筷子在锅内敏捷搅散，鸡蛋变黄熟了盛出来待用
- 3.油锅放一点油，油热下五花肉丁，待出油，加少量料酒中火煸炒，然后将肉丁盛出
- 4.用一个碗把黄酱和面酱混合均匀
- 5.锅内藏着煸肉的油，中火将酱炒一下，这样酱才香。
- 6.酱出香味了，然后倒入鸡蛋丁
- 7.然后倒入肉丁
- 8.倒入姜末（切特细），转小火，渐渐的熬，大约10分钟，不停的翻炒，假如觉得干了，可加点水
- 9.炸好的酱盛入碗中
- 10.紫甘兰、胡萝卜、黄瓜、黄椒、绿豆芽切丝，下锅焯熟，放入盘中备用
- 11.黄豆嘴、青豆下锅焯熟，香椿芽、胡萝卜咸菜切末，放入盘中备用
- 12.锅中加水，水开下面，放一些盐，这样面煮的时候不会粘连在一起，面不要煮的太烂，有咬劲的好吃。
- 13.面条煮好了，开冷水，冲掉面糊，爽滑好吃。

怎么挑选正宗老碗面加盟品牌？

- 1.不要信任单独教您技能，乃至为您供给老碗面酱料配方的！

对老碗面加盟有过必定了解的小伙伴可能都知道，老碗面跟其他面食可能不太相同，老碗面主要是靠老碗面酱料来出味的，所以老碗面技能这块就不那么重要的，所以只需你了解的老碗面品牌是说掏钱教你老碗面技能的，千万不要信任，到终落个图廉价吃大亏，乃至有的小的老碗面加盟品牌还说你掏几万块直接把老碗面酱料配方交给你，别傻了，老碗面是个考究出餐块的品相，自己熬料，卫生安全没确保，严重影响出餐，糟蹋人力物力，事交给团队来做，挑选加盟就是要省心的，你这累的要死，老碗面口味还无法确保，因小失大。

咸阳老碗面酱料厂家-源源流香由淄博源源流香食品有限公司提供。淄博源源流香食品有限公司是一家从事“黄焖鸡酱料,老碗面酱料”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“源源流香”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使源源流香在食品饮料项目合作中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！