

炸酱面调味酱 中华老字号 六必居干酱250g

产品名称	炸酱面调味酱 中华老字号 六必居干酱250g
公司名称	北京翟师傅食品加工有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:六必居 净重:250g (g) 保质期:300 (天)
公司地址	中国 北京 北京市丰台区 北京市丰台区新发地银地家园
联系电话	86-010-83718525

产品详情

品牌	六必居	净重	250g (g)
保质期	300 (天)	原产地	北京
生产厂家	北京六必居食品有限公司	规格	1*250g*40袋
售卖方式	包装	特产	否
原料与配料	大豆、面粉、水、食盐、 食品添加剂 (山梨酸钾)	产品类别	其他酱汁

六必居始建于明朝嘉靖年间，已有近五百年历史。其产品制作精细，工艺考究，配料严格，风味独特，驰名中外。六必居黄酱选用优质大豆和标准粉为原料，经过蒸料制曲和发酵而成，酱香浓郁，咸淡适口，营养丰富，是理想的调味佳品。

产品名称：干黄酱配料：大豆，面粉，水，食盐，山梨酸钾食用方法：适用于炸酱，拌馅，烹饪蔬菜等。净含量：250克

产品规格：250gx40袋/箱保质期：10个月 低温贮存15度

批发电话：010-83718525 13264079084

老北京炸酱面做法做法:原料准备：六必居的干黄酱1袋，六必居美味甜面酱半袋(剩下半袋可以做中式沙拉，蘸萝卜，生菜吃)，鸡蛋2个，肥瘦肉丁(去皮)100g,超市里面有卖那种去皮五花肉丁，自己制作也可以，五花肉切成半厘米见方的小丁。各种菜码越多月好，黄瓜和豆芽还有俗称心里美的萝卜以及黄豆是不可少的，别的大白菜心、青豆、豆腐干、豆角丝就看着准备吧。当然生大蒜也是必不可少的，夏天吃着杀菌，还有大葱、姜末。至于准备两种酱的混合是这样的黄酱干香，但是如果都用黄酱，就太干太咸了，甜面酱呢味道甜，搭配正好，比例是黄酱和面酱2：1，就十全十美了。肉丁呢也是太肥太瘦都不好，五花肉有要劲，容易煸出油来，这样才香。步骤：1.鸡蛋打散加入淀粉(鸡蛋会比较嫩，淀粉1汤匙)和

一点点料酒(去蛋腥1茶匙)和盐，油热之后，炒鸡蛋有个秘诀，就是用筷子，可以炒散而且每块鸡蛋都受热均匀，下锅，拿筷子在锅内迅速搅散，鸡蛋变黄熟了盛出来待用。2.油锅少放一点油，油热之后中火煸炒五花肉丁，待猪油出，加一点点料酒去腥，再加一些生抽，然后将肉丁盛出。3.锅内留着煸肉的猪油，用一个碗把黄酱和面酱混合均匀，中火将酱炒一下，这样酱才香。4.酱出香味了，然后倒入肉丁或者鸡蛋丁，姜末(切特细)，转小火，慢慢的熬，酱和肉丁水乳交融，那才好吃，不用再加盐和糖，酱有自己的咸甜味，咕嘟个10分钟差不多，得看着，不是搅和会，如果觉得干了，就少少加点水。5.这时候可以准备菜码，买一个那种菜擦子挺好，我也切不出特细的丝，黄瓜，萝卜什么的擦成丝之后，凉水里面泡一下，然后沥干水，这样菜丝比较爽脆，洋派的加点生菜丝、甘蓝丝啥的也行。6.豆芽、扁豆(切丝)、黄豆、青豆什么的开水过一下断生，泡冷水即可。7.酱咕嘟好了，看着干干的收了汁，离火加入葱白末，早加葱末就焦了，利用余温将葱白焖熟。酱就得了。8.接下来就是面了，炸酱面当然最好是手擀面，不过估计大家现在都没这个精神头了，切面铺子有那种手擀面，粗的那种比较好吃，裹着黄黄的玉米面，个把讲究的，那种冰冻面条也不错。9.煮面的水要比较多，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，点3次水就差不多了，有一点点生，有咬劲最好吃，面条煮好了，开冷水，冲掉面糊，这样才爽滑好吃。10.面煮好了，拌上2大勺香喷喷油油的炸酱，不要太贪心了，会很咸，放入各种菜码，没有四合院了，咱蹲凉台上，望着楼下的车河闪烁，再来一头蒜，人生得意就是大吃大喝纵情一刻吧。