

# 三明纯手工山药粉条 澳欣淀粉手工制作 纯手工山药粉条厂

产品名称	三明纯手工山药粉条 澳欣淀粉手工制作 纯手工山药粉条厂
公司名称	民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市民权县野岗乡
联系电话	15503838666 15503838666

## 产品详情

而山药粉丝也确实有着十分独到的优势，比如说不论是用来做菜，还是用来当主食，都是一个非常好的选择，能够让大家在生活当中进行多样化的利用，各种烹饪的方法都可以进行使用，是一种十分的，也极受到大家喜爱的食物。在挑选山药粉丝的时候，其实有一种小技巧，那就是大家可以看到山药粉丝厂往往会生产出多种不同的粉丝，有的粗、有的细，有的是丝线状、有的是丝带状等等，这些不同的设计就是为了方便人们在不同的菜式里面使用。

加入一勺甜面酱，和适量的清水，小火翻炒入味大火收汁后起锅装碗待用拿一个小锅放入一小块麻辣烫佐料化开锅里烧水，纯手工山药粉条生产厂，放入泡发好的粉条烫软，三明纯手工山药粉条，将烫软的粉条放入冷水过一下，然后在把粉条放入开水里煮至粉条透明时捞出放入碗里化开的麻辣烫佐料倒入装山药粉的碗里碗里依次加入蒜水、花生米、芝麻、香醋、生抽适量，再加入辣椒油和肉酱，撒上葱花及香菜末，拌匀即可享用麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻的重庆酸辣粉了

山药粉丝的制作方法曝晒：当池内全部澄清，纯手工山药粉条价格，把水排尽，取出表层油粉后，把下层淀粉取出吊成粉砣，放在晒场上曝晒。当粉砣内水分蒸发一半时，把粉砣切成若干份曝晒。晒场设在背风向阳的地方，以防灰尘污染。打浆糊。将500克淀粉加100克明矾，掺冷水2500~3000克，放入盆内。盆放入锅内煮沸，纯手工山药粉条厂，不断搅

拌，成熟度达成即可。打成的浆糊，可对20公斤淀粉面。

三明纯手工山药粉条-澳欣淀粉手工制作-纯手工山药粉条厂由民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂提供。民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂坚持“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。澳欣淀粉——您可信赖的朋友，公司地址：河南省商丘市民权县野岗乡，联系人：申总。