

# 干山药粉条多少钱一斤 干山药粉条 澳欣淀粉手工制作

产品名称	干山药粉条多少钱一斤 干山药粉条 澳欣淀粉手工制作
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

漏丝。漏丝前可先试一下，看粉团是否合适，如漏下的粉丝不粗、不细、不断即为合适。如下条太快，发生断条现象，表示粉浆太稀，干山药粉条，应掺干淀粉再揉，使面韧性适中；如下条困难或速度太慢，粗细又不匀，表粉浆太干，应再加些湿淀粉。漏丝前调粉以一次调好为宜。粉团温度在30~42摄氏度为好。备好2口锅(型号为，冷水缸2只，漏勺要中型48孔的。漏丝时，浆糊要搅匀，边拌边加温水，水温为50℃。当淀粉团离手时，抓起一团(把)，少许自然垂落，如不断落，即可漏丝。在漏丝时，要预备一锅开水，当锅内水沸腾时才漏丝。丝条沉入锅底再浮出水面时，即可出锅，干山药粉条批发，经过一次冷水缸降温，用手理成束穿到木棒上，经过另一次冷水缸降温，不断摆动，干山药粉条多少钱一斤，直至粉丝松散为止。然后放在室内，冷透后拿出室外晒丝。

山药粉丝中含有丰富的膳食纤维，从而起到助消化的作用，想要减肥的人食用可以达到瘦身效果，而且肠胃功能紊乱的人同样可以食用，可以调节肠胃功能恢复正常。山药粉丝的很容易入味，搭配鲜美的汤汁可以使味道更好，从而满足不同口味的人，同样对身体健康有好的帮助。人群就非常适宜吃山药粉丝，不仅有控制血压的功效，而且对心脏有良好的保护效果。

做法：干山药粉条用热水泡发，很长的剪短一下大白菜洗净，白菜帮切细条(大概长6厘米，宽7毫米)，菜叶部分可切的宽大些；切好的菜帮条和菜叶分开放小米椒去蒂切小段与蒜

瓣碎组合、蒜蓉剁椒与蒜瓣碎组合，两个组合二选一，任选一个都可以；起锅热油，下小米椒小段和蒜粒，爆香，先下白菜帮条，翻炒片刻至菜帮条见软；再下菜叶部分，加盐，翻炒均匀，干山药粉条价格，很快白菜会炒出水并见软，同时再加半碗水，下泡好剪短的粉条，转中小火；

干山药粉条多少钱一斤-干山药粉条-澳欣淀粉手工制作(查看)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在淀粉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，澳欣淀粉一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：申总。