

???? ?????????????
??????
????????????????????
????????????
????????????????????

长沙曾食坊培训的热干面改进部分制作工艺，让热干面在色香味都得到了相当大的提高。

我们传授的热干面，是在传统的热干面的基础上，添加了自己的特配料，使面更清爽有劲，回味无穷；一改传统热干面软不软，硬不硬，糊不糊，光不光的先天不足，使它更能为大众所接受，为热干面走出武汉，流行全国，尽了一点绵薄之力。