

# 泰安龙大花生油公司 泰安龙大花生油 龙水商贸

产品名称	泰安龙大花生油公司 泰安龙大花生油 龙水商贸
公司名称	泰安龙水商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳经济开发区
联系电话	13405386128

## 产品详情

今人考证，汤饼实际是一种面片汤，泰安龙大花生油公司，将和好的面团托在手里撕成面片，下锅煮成。如果将“撕”改成“刀削”，就成了至今仍在山西一带广为流传的刀削面。后来制面工艺改为：先揉搓到像筷子那样粗细，一尺一断，盘中盛水浸。“宜以手临铛上，授令薄如韭叶，逐沸煮”（《齐民要术》），这时面的样子类似宽面条。到晋时，又成细条状。傅玄《七谟》道，“乃有三牲之和羹，蕤宾之时面，泰安龙大花生油，忽游水而长引，进飞羽之薄衍，细如蜀茧之绪，靡如鲁缟之线”，泰安龙大花生油总代理，这几乎可以和厉恩海的手艺相媲美了。

**担担面【材料】**：面条、猪肉馅、豆芽菜、大葱、姜末、蒜茸、辣椒、芝麻酱、白菜心、香菜、老抽、生抽、料酒、米醋、高汤、花椒面、猪油。**【做法】**：1.锅中倒入油，放入猪肉馅炒散待用；白菜心焯熟待用。2.用猪油将葱、姜、蒜爆香，放入辣椒、豆芽菜、肉馅煸炒，然后加入料酒、老抽、生抽、米醋、高汤，出锅时放入芝麻酱、花椒面炒匀。3.水烧开后放入面条煮熟后捞出，放入碗中，然后将卤浇在面条上，放入焯熟的菜心、香菜即可食用。

买挂面 主要看“钠”量

挂面在生产过程中少不了加入氯化钠，因为氯化钠能让面条更加白亮，有利于缩短煮熟时间。

但是，吃一碗煮挂面，即使你一滴酱油不放，仅仅是白挂面里也已经含有3克盐了。

不信？看看某挂面营养成分表：“钠”含量为1200毫克/100克，也就是2两面条中有3克盐(400毫克钠=1克盐)，泰安龙大花生油代理，占全天用盐量的60%，还不算拌面的各种调味品。就是说吃没加任何调料的一碗面，已经不知不觉吃了这么多盐。因此，买挂面时，主要看“钠”这一栏，尽量选择“钠”含量低的。

泰安龙大花生油公司-泰安龙大花生油-龙水商贸(查看)由泰安龙水商贸有限公司提供。泰安龙水商贸有限

公司在大米这一领域倾注了诸多的热忱和热情，龙水商贸一直以客户为中心、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\*\*。相关业务欢迎垂询，联系人：左经理。