

## 和财米粉《传统蒸粉》

产品名称	和财米粉《传统蒸粉》
公司名称	三明大田县和财米粉厂
价格	5.00/元
规格参数	
公司地址	三明大田县均溪镇建成村32号
联系电话	0598-7299997 13385073733

## 产品详情

和财米粉采用现代科技设备、结合传统工艺、精选优质天然大米生产制作的米粉：其品质上乘、色泽光亮、营养丰富、风味独特，实为宴席佳肴和馈赠亲朋好友之佳品！

特点：

炒不易断 松散柔软 富有弹性 入口香韧

煮不糊汤 柔韧细腻 汤清味美 口感宜人

煮食方法：

炒：将米粉放入开水浸泡1-3分钟，捞起滤干，热锅下油爆香葱，炒佐料（如：香菇 肉丝 虾 配菜等）再加适当高汤调好味道咸度，把滤干米粉放入锅翻动几下，盖上锅盖，焖干水份即可。

煮：先将喜欢配料下锅炒七八分熟，加高汤煮开，然后放入米粉，高火2~3分钟，待米粉柔软即可。

配料：优质大米、山泉水

卫生许可证：闽卫食证字（2009）第350425-000131号

生产日期：见包装口

保质期：一年

储存方法：放阴凉、干燥、通风处

生产商：大田县和财米粉厂

服务热线：0598-7299997

地址：福建省大田县均溪镇建成村32号

邮编：366100