豚骨拉面调味油1kg， 千位油 香味浓郁

产品名称	豚骨拉面调味油1kg， 千位油 香味浓郁
公司名称	上海卓典食品香料有限公司
价格	45.00/千克
规格参数	
公司地址	上海市华徐公路888号2号楼A区2016-2018
联系电话	021-59797829 13817341126

产品详情

如果你也喜欢拉面料理店里乳白色香味浓浓的豚骨汤味道，在家使用卓典牌豚骨拉面调味组合汤料，再只需加开水，就可以做出一碗完全可以和味千，一番屋，盛贺美这类有名的拉面馆相媲美的猪骨汤了哦，非常简便，营养又好吃（喝），强烈推荐给喜欢面类的淘友。

【品牌】卓典 卫生许可：沪质监特食字（2008）第0002号 生产许可证：xk16-004-00318

【产品】豚骨拉面调味油

【特性】油状体香味浓郁。

【配料】新鲜骨物提取物，食用盐等

【规格】1kg/袋

【应用领域】适用于拉面汤底、火锅、菜肴等

【建议用法】做面过程中作为调味料加入。

【建议用量】400克水：3-5克豚骨拉面调味油

【特色】正宗豚骨拉面料，豚骨香浓，鲜度高，口感醇厚，耐高温。

豚骨拉面调味粉+豚骨拉面调味油+豚骨拉面白汤搭配使用效果最佳！

豚骨拉面配比与制作流程

制作流程：

1、先将肉类卤制好后保温待用。

2、将所有蔬菜洗净切好，蔬菜现炒先用

3.、豚骨拉面专用汤：调味油：调味粉=9：8：3-4的比例放入碗中待用

4、将生面在手中轻轻抖撒投入煮锅内，用筷子将面搅开，使之受热均匀，面开锅后再加热2分钟。

5、将380克的开水倒进放有豚骨面调味料的碗内，用筷子均匀搅拌，再将面放入碗中，将面挑开、挑平。

6、配面：先放入相应的蔬菜，最后放入肉类