

香雪蔬菜面厂家 龙水商贸有限公司 商河蔬菜面

产品名称	香雪蔬菜面厂家 龙水商贸有限公司 商河蔬菜面
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

面条的故事

中华面条除了南北文化各异，其实很多面款亦含不同意义或有其背后故事。

传统中华面条--长寿面。中国人每逢生辰设于宴会后必吃食品，因面条长长的，寓意长命百岁。古时吃长寿面象征祝福新生儿长命百岁，此世俗一直沿袭下来。吃面时要将一整条面一次过吞下，既不可以筷子夹断，亦不可以口咬断之。吃长寿面除寓意长寿外，也代表敬老。有传黄帝于冬至当日得道，自此以后的每一个冬至都以吃长寿面代表敬老，所以长寿面又称"冬至面"。其实有关"长寿面"的意义众说纷纭，以上仅属其中。

寿辰时吃的面线亦会称为"寿面"。面线以福州出名，有多种叫法:结婚时送予女方的会叫"喜面";孕妇于产期吃的称"福面";以面线相赠亲友的则是"太平面";老弱及病者吃的，属健康食品的，面线会被称为"健康面"。民间有传面线乃九天玄女为母亲王母娘娘祝寿而费煞思量所准备之贺礼。因而做面线的人家中都会供奉九天玄女的神像。福州面线的品种繁多，香雪蔬菜面厂家，有鸡蛋面线、龙须面线、银丝面线等。(引:《中国名食掌故》)

又例如先前曾提过的"冷淘"，原由当今中国女皇帝--武则天所创。据说武媚娘年轻时，十四岁已被选入宫当才人。因要与青梅竹马的爱人常剑峰分开，临进宫前他俩到一面店吃面。有见当日天气炎热，媚娘灵机一动，与老板研制出柔软可口的"冷淘"。巧遇当天是媚娘生日，为了怀念当年情境，致以后每逢武则天寿辰之日心命御厨烹煮冷淘，直到寿终正寝此习都并未曾变改。(引:《中国名食掌故》)

陕西岐山面又有着另一故事，岐山面又称"和气面"。话说西周时，殷纣王妒忌周文王姬昌功绩，将他囚禁在羑里的城堡。后来周文王回到家乡，乡亲见他因受苦而变得消瘦，都带来大量食物予之补身。周文王为答谢大家对他的爱护，便亲自做面、并以大家带来的食物煮面招呼。当面吃完，大家将剩下的汤倒回，再滔面。这种只吃面、不喝汤的吃法被称为"和气面"。(引自《名食故事》)

煮面条的小技巧

- 1、在煮面的过程中，往锅中加入少量，香雪蔬菜面批发，会使煮好的面条劲道十足，非常有嚼劲，而不是糊成一团的。
- 2、煮面的时候不要等到水烧开，在水冒热气的时候就将面条放入，可以防止面条粘锅，煮好后口感更佳。
- 3、煮面的时候加入少许香醋，会使面条色泽鲜亮，看上去非常诱人，而且还能去除面条的碱味，让味道更好。
- 4、如果煮好的面粘在一块，可以往面条上撒一点米酒，这样面条就会散开，根根分明哦。

蔬菜面主要用麦子面粉制作，于面出现之前，饭、粥为普遍中国人的主食，但当面出现后，面条地位即跟米食平起平坐 – 北方人主以面食为主粮；蔬菜面南方人虽倚重吃米饭，但面食亦成为重要小吃。南北两地之面条实有着天壤之别。南方的“面”指以面粉制成的面条，手工蔬菜面，以蛋面为主，用的并非鸡蛋而是鸭蛋黄，面身幼、面质爽口弹牙。其中生面、干面皆有之。蔬菜面广受欢迎的有细条干面及虾子面；北方的“面”则指以小麦磨成的粉，面条多不用蛋，用之以碱水，加入碱水能令面条变得容易消化，故面条成为北方人主要食粮之故。跟南方的相比，商河蔬菜面，北方面条面较粗，面质软滑柔韧。如果在北方如果说“要面”，老板只会给予面粉；而在南方，卖的则会已是加工好的面条。

香雪蔬菜面厂家-龙水商贸有限公司-商河蔬菜面由泰安龙水商贸有限公司提供。泰安龙水商贸有限公司位于山东省泰安市岱岳经济开发区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前龙水商贸在大米中享有良好的声誉。龙水商贸取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。龙水商贸全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。