

# 福临门荞麦面批发价 龙水商贸 宁阳荞麦面批发价

产品名称	福临门荞麦面批发价 龙水商贸 宁阳荞麦面批发价
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

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，福临门荞麦面批发价，也就是2两面条中有3克盐(400毫克钠=1克盐)，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。

面条的选购方法

1、选择添加剂少的面条。

有些包装好的面条，添加剂很多，吃多了对人体没有好处。因此尽量购买散装的，没有过多的添加剂的面条。

2、避免买过白的面条。

有些面条看着很白很白，这样的不要买，大多数都添加了增白剂，正常的面条应该是略呈灰色的，没有那种纯白。

3、尽量买薄一些的面条。

薄面条口感好，比较好熟，吃起来更劲道。所以购买时仔细看看面条的厚薄怎样，福临门荞麦面批发价

，挑偏薄的买。

#### 4、根据个人喜好选择不同宽度的面条。

面条根据宽细不同分成2细的、宽的等等，有的人喜欢喝宽一些的，也有人愿意喝细的。因此在选购时注意区别。5 尽量自己提供面粉压面条。

5、如果对压面条的面粉不放心，可以自己带面粉过去加工，手工荞麦面批发价，后给一部分加工费就行了。这样吃起面条来就比较放心了。

### 冷面

材料(2人份):

冷面300克、番茄3个、黄瓜2根、咸鸭蛋2个、培根4条(酱牛肉也可以)、4勺苹果醋、2勺白糖、1茶匙鸡精、2勺生抽、半茶匙盐、凉白开适量。

做法:

- 1、在凉白开水中放入冰块，然后加入苹果醋、白糖、鸡精、生抽、盐、番茄片，姜片、黄瓜条、香葱段上，进冰箱冷藏室备用。
- 2、接下来，把干冷面用清水浸泡2小时，并用手揉搓，使其完全散开，一定要泡过才可以煮的，不然面条会象皮筋一样，特别难煮透
- 3、把水烧开，加入冷面，不时用筷子搅拌，防止粘结，煮1分钟左右待其变软无硬心时，就可以捞出了。
- 4、把煮好的冷面捞出后，立即放入已经备好的冰水中，并连续冲3~4次，沥干水分后放入碗内。
- 5、倒入冷藏好的酸甜可口的冷面汁，后按自己的口味加上蔬菜、肉、泡菜

### 凉拌面

原料:

面粉、冷水、一点盐、沙茶酱、蔬菜。

做法:

- 1、冷水和面，面粉和水的比例5:2，还可以加一点盐，宁阳荞麦面批发价，面会更有劲;
- 2、面团醒放半个小时，擀成厚薄均匀的面片;
- 3、扑一些面粉叠一下，切成粗细合适的面条;

- 4、抖掉多余的面粉，还可以拉伸一下，让面条变的更细;
- 5、烧滚水，开盖煮到面条透明熟透，过冷水;
- 6、用沙茶酱和蔬菜拌一下，就可以吃了，很清爽很撒火。

福临门荞麦面批发价-龙水商贸(在线咨询)-宁阳荞麦面批发价由泰安龙水商贸有限公司提供。“大米，小米，花生油，食用油，玉米油，面条，面粉”选择泰安龙水商贸有限公司，公司位于：山东省泰安市岱岳经济开发区，多年来，龙水商贸坚持为客户提供好的服务，联系人：左经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。龙水商贸期待成为您的长期合作伙伴！