

莫利牌4号直身形意大利面直面意面（500g*24）西餐厅专用

产品名称	莫利牌4号直身形意大利面直面意面（500g*24）西餐厅专用
公司名称	上海市闵行区好常来调味品干货商行
价格	160.00/箱
规格参数	品牌:莫利 是否进口:是 有无中文标签:无
公司地址	上海市闵行区梅陇镇漕宝路1224号（鑫品市场）东区4栋13号
联系电话	86 021 54930879 13801615876

产品详情

莫利牌直条形意大利面4#

净含量：500g

原产国：意大利

配料：硬小麦、水

保质期：3年

烹饪方法：

1：在沸水里加入食用盐10g

2:加入面条

3：煮大约7分钟

4：沥干后食用

只要在面条表面淋上少量的酱汁即可。最后在意大利面上撒上parmesa cheese（巴马干酪碎），少许新鲜的黑胡椒或橄榄油，一道完美的意大利面就完成了

意大利面，又称之为意粉，是西餐品种中国人最容易接受的。作为意大利面的法定原料，杜兰小麦是最

硬质的小麦品种，具有高密度、高蛋白质、高筋度等特点，其制成的意大利面通体呈黄色，耐煮、口感好。所以，正宗的原料是意大利面具有上好口感的重要条件。

而意大利面用的面粉和我们中国做面用的面粉不同，它用的是一种“硬杜林小麦”，所以久煮不糊，这就是最大的区别。然后它的形状也不同，除了普通的直身粉外还有螺丝型的、弯管型的、蝴蝶型的、贝壳型的林林总总数百种。地道的意大利面都很有咬劲，也就是煮得半生不熟，咬起来感觉有点硬的状态，对于习惯了阳春面的中国人而言，大都是吃不太习惯的啦。重点在意大利面在以滚沸的余烫时，一定要先加入一小匙的盐，份内约占水的1%，若少这个动作面条吃起来就只有外表有口味，而咬到里头时就会觉得没有味道，且很不好吃唷！当然，加入盐还可以让面的质地更紧实有弹性，而且另一个撇步是——余烫好后，若要让面条保有q劲，千万别用过冷水这个方法，而是要拌少许橄榄油喔！同时若余烫好的面没用完，也可拌好橄榄油让它稍微风干后拿去冷藏。

意大利面的起源关于意大利面条的起源，有说是源自古罗马人，也有的说是由马可·波罗从中国经由西西里岛传至整个欧洲的讲法。意大利面的世界就像是千变万化的万花筒，数量种类之多据说至少有500种，再配上酱汁的组合变化，可做出上千种的意大利面料理！最早的意大利面约成型于公元13至14世纪，跟现在我们所吃的意大利面最像。到文艺复兴时期后，意大利面的种类和酱汁也随着艺术逐渐丰富起来。食用面团最初出现时的制造方法是将面粉团压成薄纸状，然后覆盖在食物上，放入焗炉内烹煮食用。其后，人们想到将面团切成小块状或条棒状的细长面条，而阿拉伯人更想到了将面条风干储存的做法。西红柿的出现及随后的品种改良，在意大利的那波利首次被人用作酱汁搭配面条，从此令面条大受欢迎，甚至连皇室贵族也被吸引。正宗的意大利粉是由铜造的模子压制而成，由于外型较粗厚而且凸不平，表面较容易黏上调味酱料，令吃起来的味道口感更佳。除了原味面条外，其他色彩缤纷的面条都是用蔬果混制而成的，如：番红花面、黑墨鱼面及蛋黄面等。意大利面的酱料基本来说可分为红酱和白酱，红酱是用番茄为底的红色酱汁，白酱则是由面粉、牛奶及奶油为底的白酱汁，此外，还有用橄榄油调味的面和用香草类调配的香草酱。意大利南部的人喜爱食用干意粉，而新鲜意粉则在北部较为流行。一般来说，意粉多用作头菜，海鲜意粉配以白酒，而酱料浓的则配红酒。

"供应 莫利牌4号直身形意大利面直面意面（500g*24）西餐厅专用"的原料与配料为硬质粗粒杜兰小麦,水,有无中文标签是无,储藏方法为置阴凉干燥处,是否进口是是,净含量(规格)为500(g),原产地是意大利,特产为否,生产厂家是上海莫利食品有限公司,品牌为莫利,保质期是1080(天),售卖方式为包装