

# 原装进口 莫利367#意大利面三色螺丝型面 500g\*24

产品名称	原装进口 莫利367#意大利面三色螺丝型面 500g*24
公司名称	上海市闵行区好常来调味品干货商行
价格	215.00/箱
规格参数	品牌:莫利 是否进口:是 有无中文标签:有
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

品名：莫利牌367#三色螺旋形意大利面

净重：500克

保质期：3年

原产国：意大利 意大利克瑞克司有限公司

经销商：上海莫利食品有限公司

特点：意大利面的成分是80%的硬质小麦粉和20%的水，所以久煮不糊。

配料：硬质粗粒小麦粉、水

商品名称:莫利367#三色螺丝型面

配 料:硬质粗粒小麦粉

净含量: 500g

原产国:意大利

保质期:三年

烹饪时间:7分钟

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。

意大利面有很多做法，但主要采用两种做法，焗、炒。烹任意大利面最重要的技巧是煮。不管怎样制作意大利面，都少不了事先将面煮熟，千万不要把面煮得过熟，要煮到中间稍带硬度的程度，才有咬劲。推荐倒入十倍左右的水量，当水开始沸腾的时候放入一勺左右的盐，放盐不光让面带味，还可增加面条韧度、筋道口感。再绕着锅周围把面放进去，至于煮多长时间，按种类、形状所用的时间是不一样的。

另外，做意大利面有省时烹饪方法，自己喜欢的sauce一次多做点保存在冰箱里最省时间。也可以多煮点面，拌上油，当然最好是橄榄油，稍微风干后再冰箱冷藏，可以存放一周左右，而且面条也不会黏。

参考做法：

意大利面200克、虾5只、鱿鱼少量、红黄椒少许、罗勒适量、蒜末2茶匙、白葡萄酒适量、橄榄油少许、盐、黑胡椒少许、柠檬汁2茶匙

做法：1、虾去皮留尾部的壳去虾线洗净，鱿鱼洗净打花刀切成小块，红、黄椒洗净切成菱形块。2、把虾和鱿鱼放在沸水中烫熟。再重新烧一锅开水，放一点盐后下面条煮10分钟左右至面条熟了捞出来过冷水后沥干水分，滴几滴橄榄油拌匀待用。3、锅中放橄榄油，油热后放蒜末爆香，然后放虾、鱿鱼、红、黄椒略炒，倒入适量白葡萄酒和柠檬汁稍煮一会。4、下面条和罗

勒，放适量盐和黑胡椒拌炒均匀即可盛盘。

## 风味独特的意大利炒面

原料：意大利通心粉（按说明煮熟备用），青椒切丝，一个西红柿切片，胡萝卜切丝，洋葱切丝。做法：锅内放油烧热，放入香叶、番茄沙司略炒（如果喜欢色重放点酱油），然后放入青椒丝、胡萝卜丝、洋葱丝炒熟，后下通心粉放鸡精、适量的盐然后起锅，将西红柿片放在上边，就可以吃。

"供应 原装进口 莫利367#意大利面三色螺丝型面 500g\*24"的原料与配料为硬质粗粒小麦水，生产日期是20130505，有无中文标签为有，储藏方法是置阴凉干燥处，是否进口为是，净含量（规格）是500（g），商品条形码为154651321，原产地是意大利，特产为是，产品标准号是53131321653，卫生许可证为8951321652，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