

榨面,米线.粉丝 粉丝 柯新榨面

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 榨面,米线.粉丝 粉丝 柯新榨面 |
| 公司名称 | 嵊州市殿前食品有限公司 |
| 价格 | 5000.00/吨 |
| 规格参数 | 可生产产品类型:粉丝 品牌:柯新榨面 生产速度:月20000斤 (kgs/h) |
| 公司地址 | 嵊州市甘霖镇殿前村开发小区 |
| 联系电话 | 13758595808 |

产品详情

可生产产品类型

粉丝

品牌

柯新榨面

生产速度

月20000斤 (kgs/h)

嵊州榨面，历史悠久，制作精细，是赠送亲朋之礼品。前清时已驰名，是嵊州传统特产之一。嵊州榨面主要分布于崇仁、殿前、等区，其中以殿前区为主要产区。殿前、溪滩榨面，享有盛名。全市年产约300-400吨，但由于榨面产品率低，100公斤白米仅产榨面80公斤左右，粮食浪费大，所以在粮食困难期间，曾一度下降到年产50来吨，为了节约粮食，提高出品率，改进加工工艺后，质量有所下降，故迫使恢复老工艺，保持传统特色。三中全会以来，农村实行联产承包责任制，随着粮食产量提高，榨面也得到恢复发展，不少农民引进电动磨粉机、榨面机。据1985年统计，拥有老式木榨300余台，机榨26台，榨面生产很兴盛。嵊州榨面，做工考究，风味好，形似面条，具有韧而不硬，干而不易碎的特点。

榨面干燥蓬松，透气性好，耐储藏，经济实惠，是家庭生活常备的优质干粮。榨面烧煮方便，荤素两便，炒放都可，并可做羹和菜，如加鸡蛋，或打蛋化于榨面烧煮中就叫鸡子榨面，在乡里是用来招待新女婿或贵客的点心。榨面是嵊州人经常赠送外地亲戚必不可少的特产。外地回乡探亲作客者，亦多以携带榨面，回家与家人团聚吃面品尝为快事。1962年马寅初先生回嵊探亲，也买崇仁榨面带往北京。一到逢年过节，集市上榨面买卖更兴旺。榨面系精制灿米制作。经洗米、浸润、磨细、压榨、静渗（亦称微发酵）、搅拌、成稞、煮稞、冷却、上榨、成面、煮面、冷浸、分条于竹笠中成圆盘形、避烈日、背风晒干等二十多道工序制作而成。榨面形似圆盘，条细而均匀，无毛刺和并条，蓬松平叠无断头，略呈半透明状，有光泽，面条直径约1-1.2毫米为中版，1.4毫米以上为粗版，0.8毫米以下为细版，以特制晚灿米为原料加工的，出产很少。 iso9000已认证