

豚骨拉面调味粉1kg，干味粉 鲜度高 口感醇厚

产品名称	豚骨拉面调味粉1kg，干味粉 鲜度高 口感醇厚
公司名称	上海憨正实业发展有限公司
价格	面议
规格参数	型号:zd1056 品牌:卓典 含量:90(%)
公司地址	上海市金山区吕巷镇溪南路86号31幢3519室
联系电话	18701940816

产品详情

如果你也喜欢拉面料理店里乳白色香味浓浓的豚骨汤味道，在家使用卓典牌豚骨拉面调味组合汤料，再只需加开水，就可以做出一碗完全可以和味干，一番屋，盛贺美这类有名的拉面馆相媲美的猪骨汤了哦，非常简便，营养又好吃（喝），强烈推荐给喜欢面类的淘友。

此款商品在各地料理店里使用的很多，现在淘友们在这里也可以直接购买回家享用喽~~

【品牌】卓典 卫生许可：沪质监特食字（2008）第0002号 生产许可证：xk16-004-00318

【产品】豚骨拉面调味粉

【特性】粉状体香味浓郁。

【配料】新鲜骨物提取物，食用盐等

【应用领域】适用于拉面汤底、火锅、菜肴等

【建议用法】做面过程中作为调味料加入。

【建议用量】400克水：3-5克豚骨拉面调味粉

【特色】正宗豚骨拉面料，豚骨香浓，鲜度高，口感醇厚，耐高温。

豚骨拉面调味粉+豚骨拉面调味油+豚骨拉面白汤搭配使用效果最佳！

豚骨拉面配比与制作流程

制作流程：

- 1、先将肉类卤制好后保温待用。
- 2、将所有蔬菜洗净切好，蔬菜现炒先用
- 3、豚骨拉面专用汤：调味油：调味粉=9：8：3-4的比例放入碗中待用
- 4、将生面在手中轻轻抖撒投入煮锅内，用筷子将面搅开，使之受热均匀，面开锅后再加热2分钟。
- 5、将380克的开水倒进放有豚骨面调味料的碗内，用筷子均匀搅拌，再将面放入碗中，将面挑开、挑平。
- 6、配面：先放入相应的蔬菜，最后放入肉类。

本产品的型号是zd1056，品牌是卓典，含量是90（%），有效物质含量是90（%），产品规格是1kg/袋，主要物质是其他