

啫啫日式乌冬面 日式料理健康面 炒面 火锅面 30*200g

产品名称	啫啫日式乌冬面 日式料理健康面 炒面 火锅面 30*200g
公司名称	杭州礼品城阿良食用菌经营部
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 3.00 品牌: 啫啫 是否进口: 否
公司地址	中国 浙江 杭州市 秋涛路491号
联系电话	86-057186050422 15355048734

产品详情

品名: 啫啫日式乌冬面

净重: 200g/包

规格: 30包一箱, 欢迎整箱购买!! 详情请咨询客服!(1人量, 在日本料理店里, 一份乌冬炒面的价格一般为25元左右, 所以购买回去自己diy一份海鲜乌冬炒面的话既超值又美味哦!)

保存方式: 常温保存

乌冬面的简单介绍:

乌冬(日文: うどん, 英文: udon, 在日文汉字中写为: 饅饨), 又作乌龙。是一种以小麦为原料制造的日本面, 在粗细和长度方面有特别的规定。现行的日本农业规格(jas)中, 圆面的截面直径要在1.7毫米以上, 角面的宽度在1.7毫米以上的作为“乌冬”。

乌冬面是最具日本特色的面条之一, 与日本的荞麦面、绿茶面并称日本三大面条, 是日本料理店不可或缺的主角。乌冬面是用盐水来活的面, 促使面团内快速形成面筋, 然后擀成一张大饼, 再把大饼迭起来用刀切成面条。其口感介于切面和米粉之间, 口感偏软, 再配上精心调制的汤料, 就成了一道可口的面食。

最经典的日本乌冬面做法, 离不了牛肉和高汤, 面条滑软, 酱汁浓郁, 所以去日本, 一定要尝一碗金川县的牛肉乌冬面。

食用方法：1、炒乌冬面：原料：（1）乌冬面一包，蟹柳3根，火腿丝，鸡丝，香菇，素腰花和时蔬

（2）鸡粉，墨鱼精，香油，老抽，日本酱油，蚝油做法：1：将乌冬面烫散；2：下洋葱，青红椒等时蔬稍炒再加（1）

原料3：待翻炒均匀后加入（2）即可

本产品的建议零售价是¥3.00，品牌是啫啫，是否进口是否，生产许可证编号QS是210201040015，原产地是浙江，售卖方式是包装，原料与配料是小麦粉、水、淀粉、食用盐，净含量（规格）是200（g），特产是是，保质期是365（天），生产日期是见包装，生产厂家是大连金百味面业有限公司，储藏方法是阴凉干燥处，包装规格是30*200g