

日式拉面餐牌菜谱精美设计印刷制作

产品名称	日式拉面餐牌菜谱精美设计印刷制作
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:诺鼎菜谱制作 型号:内页设计
公司地址	北京通州区九棵树西路英特商务园写字楼B8019
联系电话	010-67700085 13911084058

产品详情

一碗鲜汤，筋道的面条，几片熏制的叉烧肉，几块腌制的竹笋，再撒上一把香葱，就是一碗地道的日本拉面了。当然，这只是个基础，根据个人口味和拉面种类的不同，还可以加上鸡蛋、海苔、青菜、红姜等配菜。从汤底来讲，日本拉面分为“料汤拉面”和“汤汁拉面”。所谓“料汤拉面”，指的是调味料制作的汤底。那么就有“酱油拉面”和“盐汤拉面”之分，东京拉面的主流就是“酱油拉面”。还有一种“料汤拉面”的汤底使用一种日本独特的大酱“味噌”制作的，北海道的札幌拉面便是最具代表性的“味噌拉面”之一。另外，还有“汤汁拉面”，它的汤底主要是“猪骨浓汤”和“鱼汤”，其特点是色如白玉，鲜而不腻。“猪骨汤拉面”的代表是九州地区的博多拉面和熊本拉面。除此之外，日本拉面根据配菜的不同还有“叉烧面”、“馄饨面”、“排骨面”等很多种叫法。