

# 烤冷面机，厂家直销烤冷面机，全自动烤冷面机

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 烤冷面机，厂家直销烤冷面机，全自动烤冷面机   |
| 公司名称 | 沈阳东方基石机械有限公司            |
| 价格   | 3800.00/台               |
| 规格参数 | 品牌:东方<br>型号:烤冷面机机       |
| 公司地址 | 沈阳市大东区小东路241号           |
| 联系电话 | 15998379010 15998378870 |

## 产品详情

欣欣牌烤冷面机，吃的住回头客，健康食品非你莫属

好吃美味的烤冷面是您致富的好选择，选择好的烤冷面机是您的首要把关。西格玛的烤冷面机在出厂前就先为您的机械把好了质量关，您可放心使用。责任心+细心+耐心=您的放心。

全自动烤冷面机，半自动烤冷面机，批发面片

在沈阳群众艺术馆对面有个天阔华城大楼下一个卖烤鸡脖子和烤冷面的女孩，他的烤冷面是香又甜，他的技术是在天阔华城8楼823房间学的。你可以到天阔化成楼下看一下，离几百米就可以闻到香味。好像记得她电话好像是15998379010你可以打一下试一试她叫什么小欣。

如果面硬就先在面下面放水，放水时铁板一定要热，让水可以马上蒸发，这样可以使面迅速软化。将刷油那面翻一下，在没有油那面加鸡蛋（也可以不加），然后再反过来，在朝上那面刷酱，辣椒酱，芝麻，孜然，香菜。再翻过来烤，然后就可以吃了，吃的时候可以放醋精和酸甜醋。（辣椒、鸡蛋、肉串、芝麻、孜然、香菜、醋等完全是个人喜好，需要什么添加什么就什么，但要在烤制之前声明，否则会不对口）哈尔滨烤冷面做法，先在烤板上放油，然后将面放上，在朝上的一面打鸡蛋，再将面翻过来。如果面比较硬的话，在鸡蛋熟了以后可以往面下滋水，使面软化。在没有鸡蛋的那面刷酱，放上香菜，洋葱丁等，再放白糖和陈醋。再用铲子切开，就可以吃了！

秦皇岛的做法和哈尔滨的差不多，不过面里有汁比较多，更像有汤的烤冷面。总之烤冷面的口味是以密山的做法为主，主要口味是以咸，辣，酸甜为主。各用的辣酱口味决定了烤冷面的味道！此外值得一提的是，烤冷面也属于大众食品，做法也可以有很多不同的方法，比如最常见的铁板上烤，与用油锅去炸，和与四川麻辣烫结缘的涮。烤冷面对火候的掌握也十分重要，有些客户喜欢松软，有些客户喜欢硬一点，这对加水与大小火的是分不开的，特点：松软可口酱香扑鼻，吃起来很劲道，鲜辣醇香。炸冷面有不同的火候讲究，火小的松软，火大的脆爽可口。