

新品上市 深圳一町拉面280g

产品名称	新品上市 深圳一町拉面280g
公司名称	上海今阳食品销售有限公司
价格	150.00/箱
规格参数	品牌:一町 商品条形码:ISO9001 卫生许可证:QS500804011074
公司地址	嘉定区顺达路300弄22号4楼
联系电话	021-56569079 13564061495

产品详情

品牌	一町	商品条形码	ISO9001
卫生许可证	QS500804011074	产品标准号	Q/CLL5
净重	280 (g)	原料与配料	小麦粉, 水, 食用盐, 食用酒精
保质期	180 (天)	原产地	日本
生产厂家	深圳市一町食品有限公司	储藏方法	常温保存或冷藏 6个月
生产日期	2011 06 30	售卖方式	包装
特产	否		

品名：一町拉面（2人份/包）

规格：280g/包

保存：常温，冷藏6个月

口味：骨汤，味噌，鸡汁

原料与配料：优质小麦粉，食盐，酒精，水

一町拉面；采用优质小麦粉，配合日本先进制面技术精制而成。充分保证了面粉的营养成分不被破坏，其特点；爽滑、劲道、营养，具有浓郁的日本风味。

宅男宅女家庭必备宅品

面：拉面面身的材料只有一种，无论粗、细、柔、硬或者加抹茶、菠菜等都是万变不离其宗，简而言之

就是"黄面"。基本材料有：面粉、蛋、水、盐等，面粉采用中筋或高筋小麦粉,外加些硷粉以增加面身的弹性,就成了"黄面",即便是拉面里成的面的凉面，也不过是将黄面煮了再以冷水冷却而已；相传以往还有人使用藕粉来制作面条。而制作面条所使用的水也是决定面条好坏的关键，水质越纯净甘美，面质越上品。正统的拉面不是用拉的，而是以手工將面粉揉成面团以碾平,再将面皮折叠以刀切成细条。功夫到家的制面师傅制出来的面条均匀的，宽度和厚度都一样，当然吃起来也会特别有味。每家拉面,在面店都会有自己的制面秘方，这些独特的配料不仅增加面条的味道，还有增加韧度的功能。

汤：汤头是拉面的灵魂，许多拉面店都因汤头而闻名。拉面有两种主要的汤头，一是猪骨汤（又叫大骨汤），另一种是鸡骨汤。猪骨汤至少要熬二十四小时以上，将骨髓和胶质熬进汤中，待汤呈现出浅浅的乳白色，散发淡淡的奶香味时才算合格。许多店家不惜以几十块猪骨熬制成一小碗的高汤，滋味香浓，常常都需要预定才能吃得到。熬制鸡骨汤则较省事，四个钟头以上就可以。猪骨汤味道较重，鸡骨汤味道则较清淡，适合做为味道较淡的拉面汤底。

料：具就是配料叉烧、笋干和青菜,是拉面不可缺少的配料，看似简单，处理过程可不容易。将五花肉捆绑成像猪脚的形状，再经过蒸、煮的程序，原本油脂和瘦肉分明的五花肉会融合在一起，变得更均匀，又滑又嫩。笋丝和青菜也都是经过细心挑选，纤维细致又

深圳市一町食品有限公司成立于2005年6月，是一家以生产日式拉面、中式保鲜湿面为主的专业公司，兼营日本、韩国风味拉面汤的研制生产。公司拥有员工200人，生产车间占地2000平方米。公司在上海、北京、广州、厦门、成都等地均设有办事处。产品在港台地区，新加坡、印尼等国家，家乐福、沃尔玛、易初莲花、世纪联华等国内大型连锁超市均有销售。公司巨资引进日本先进的制面设备，结合自身研发的先进制面技术，独立开发出“一町”品牌的日式拉面系列、中式保鲜湿面系列、绿色保健面系列、意大利风味面（粉）和拉面汤、油系列等五大系列40多个品种。公司位于风景如画的深圳市西部宝安区恒丰工业城内，107国道及广深高速公路旁，毗邻港澳、深圳国际机场，交通便利、环境幽雅！“一町拉面”-----保鲜湿面，更好更健康。