

# 进口意大利丽歌牌\*意大利阔蛋面

产品名称	进口意大利丽歌牌*意大利阔蛋面
公司名称	北京恒润华泰商贸有限公司
价格	20.00/袋
规格参数	品牌:丽歌 商品条形码:8011780005873 净重:500 (g)
公司地址	北京市朝阳区王四营乡王四营村村南综合区C036、C037
联系电话	010-87390716 13401131568

## 产品详情

品牌	丽歌	商品条形码	8011780005873
净重	500 (g)	原料与配料	硬质小麦.鸡蛋(19.36%)
保质期	18个月(天)	原产地	意大利
储藏方法	请置于阴凉处,避免阳光直射	生产日期	20100303
售卖方式	包装		

产品名称:丽歌牌意大利阔蛋面/riscossa

配料表:硬质麦,鸡蛋(19.36%)

面条温度:12.5%

规格:1\*24\*500g

保质期:3年

原产国:意大利

贮藏方法:请置于阴凉处,避免阳光直射,最佳保存温度14-20度

食用方法:将意粉放入加盐的沸水中,随随搅拌,煮拌时时间见包装袋

所示,再拌以各式个人喜好的酱汁,加热或烘烤即成美味意粉

(热食),亦可制成沙拉(冷食).

营养成份:

(每100克平均含量)

热量 1585千焦(374千卡)

蛋白质 15.5克

碳水化合物 68.5克

脂肪 5克

### 鲜露笋意大利阔面

材料：南瓜（切粗粒）250克,鲜露笋（切片）6条,乾番茄2汤匙,粟米粒1罐,lasagne阔面15张,mozzarella芝士（切条）250克素汁：,牛油30克,面粉2汤匙,素菜汤225毫升,鲜奶225毫升,如何做鲜露笋意大利阔面的制作方法：1.素汁：溶牛油，离火拌入面粉，慢慢加入素菜汤及鲜奶，待滚，调味。制作步骤二.南瓜放盐水中煮4分钟。制作步骤三.用少许粟米油炒露笋、南瓜、干番茄及粟米粒，最后加回素汁，拌匀及调味。制作步骤四.在焗盘上放少许馅，放上3张阔面，再上馅，另3张阔面，如此相间将馅料及阔面叠好，上面铺上所有剩余馅料，入已预热至摄氏200度的焗炉焗10分钟。制作步骤五.取出，洒上芝士条，再入炉焗5分钟，即可趁热享用