

# 生态贡米胚芽面条，粉面馆酒店专供

产品名称	生态贡米胚芽面条，粉面馆酒店专供
公司名称	济宁市阳春面业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:仿圣 型号:180g 产地:济宁
公司地址	济宁市市中区京杭中心B座1604室
联系电话	0537-2637711

## 产品详情

生态贡米胚芽面条，粉面馆酒店，营养方便速食面条 杂粮养生食品 访圣厂家批发

生态贡米胚芽面条

产品名称素食一谷道蔬香（生态贡米胚芽面条）

彩色手工面条是将各种蔬菜、水果与优质小麦粉、苦荞粉、禽蛋等原料进行科学配比制作出的系列营养蔬菜、水果面。彩面不仅保持了蔬菜及水果的天然本色，而且没有影响面条本来的特性和筋力，并彻底改变了我国面制品单一颜色的老面孔，绝对是“色、香、味、形”的完美结合。

配料：小麦粉、生态贡米胚芽粉 4%、淀粉、食用盐。

产品优势：蒸煮熟化，低温烘培，手擀面的感觉。

手工盘制，三醒三蒸，口感清爽

建议使用方法：

火锅面：把面块放进肉蛋菜佐料煮沸的火锅中，沸煮4-6分钟，继承可口美食火锅面

炒面：先将面条提前40分钟泡于60度温水捞起，将喜欢的肉蛋菜佐料炒好，最后将面条放入炒锅翻炒2-3分钟，即成美味炒面

汤面：将喜欢的肉蛋菜佐料煮好，将面条放入锅内沸煮4-6分钟，既成喷香四溢的汤面。

拌面：将适量水放锅内烧沸后加入面条，煮沸4-6分钟后捞起沥干水，加拌喜欢的肉蛋菜作料，既成美味拌面