

新乡耀兴隆热干面 新乡耀兴隆热干面加盟费 耀兴隆热干面

产品名称	新乡耀兴隆热干面 新乡耀兴隆热干面加盟费 耀兴隆热干面
公司名称	郑州市二七区政通路曜祥隆小吃店
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市二七区汝河路与勤劳街交叉口
联系电话	15937121229

产品详情

热干嘛的吃法讲究

吃热干面是有讲究的。做武汉热干面的店铺要规范，厨子要正宗；原料要地道；调料要上等；配菜要天然。此外，还可以根据各人的喜好，喜欢辣的可以加入辣椒红油，另外还有咸菜、萝卜干、酸豆角等供选用，加香菜也可以。在食用之前要趁热把面拌匀，芝麻酱全都糊在面上，似蚂蚁爬树。这时再吃，就格外的香气扑鼻，味道好极了。吃热干面时好是冲一碗蛋酒或者来一袋牛奶或者一杯豆浆或一碗酸甜的米酒，一边吃一边喝。只吃不喝，就觉得嘴巴干干的，也就吃不出热干面的味道了。

郑州耀兴隆热干面“以顾客忠诚”为很高准则，不断创新，追求卓越,坚持稳定发展并不断开发和完善加盟体系，为建立“简约、文化舒适、动感”的餐厅而不断努力。

热干面文化

武汉名作家池莉曾经在其作品《热也好冷也好活着就好》里排点过武汉的早点：“食堂的小小汤圆，五芳斋的麻蓉汤圆，同兴里的油条，顺香居的重油烧梅，民众甜食的汁酒，福庆和的牛肉米粉……”

郑州耀兴隆热干面“以顾客忠诚”为很高准则，不断创新，追求卓越,坚持稳定发展并不断开发和完善加盟体系，为建立“简约、文化舒适、动感”的餐厅而不断努力。

1、准备好热干面；2、辣萝卜丁3、油炸花生碎。花生酱或花生碎，是跟热干面中的芝麻酱味型相得益彰的配料。将花生米用少许植物油拌匀后，放入微波炉中“叮”香，摊凉后用擀面杖碾碎即成，去花生衣或者不去都可以；4、香葱，将葱洗净控水，切末备用；5、辣萝卜、还有花生碎、葱末备好，接下来将

进入关键的步骤：调芝麻酱。6、香油作坊的芝麻酱与市售的芝麻酱一样，拌面使用之前需要有个“懈”的工序，即将其稀释，准备好一杯温开水，往芝麻酱的碗中一点点地添加温开水，顺着同一方向搅拌；7、刚开始搅和的时候，会发现越搅越黏稠，待搅拌至感觉搅不动的时候，继续添加一点温开水，顺同一方向继续搅拌；8、依此做法，加水、搅匀、再加水，再搅拌，将芝麻酱稀释至用勺舀起，滴落顺滑如缎状时即为调好，加盐、一点点糖充分拌匀；9、倒一点芝麻油入碗中，与芝麻酱混合拌匀，拌面的芝麻酱即完成；10、将两味调料准备好。混和酱汁就用生抽2汤匙+蚝油1茶匙拌匀；准备好自制的红辣油；11、准备工作到位，可以开始煮面了；12、将热腾腾出锅的面条盛入碗中，浇淋上浓淡相宜的芝麻酱；13、再添加之前备好的混和酱汁、红辣油，撒上三宝（辣萝卜、还有花生碎、香葱末），依个人口味调点山西老陈醋，更鲜香。注意事项：煮面锅内坐宽水，撒点点盐入锅，保持大火将水煮滚，面入锅掸水，从面条入锅算起，20秒钟捞出，热度、口感佳。

郑州耀兴隆热干面“以顾客忠诚”为很高准则，不断创新，追求卓越,坚持稳定发展并不断开发和完善加盟体系，为建立“简约、文化舒适、动感”的餐厅而不断努力。