

鹤壁加盟耀兴隆热干面找谁 耀兴隆热干面 【耀兴隆】

产品名称	鹤壁加盟耀兴隆热干面找谁 耀兴隆热干面【耀兴隆】
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

热干面耀兴隆热干面

做耀兴隆热干面没有大的技术难度，它既不像炒菜那样需要掌握精准的火候，也不像糕点一样需要多么精致，它只需要您注意掸面是的生熟程度，因为它不同凉面，又不同汤面，关键就在于面条要选择碱水面，这样煮好后才会根根筋实，色黄而油润，有韧性。且煮面的水一定要彻底煮沸，首先将面条煮八成熟，第二次放入水中烫热就立马捞出。否则面条软趴趴没有韧性，兴致大减。捞出来的面条也可以对着风扇狂吹，一边降温一边伴上香浓的小磨麻油，并根根抖散。面条伴好放凉后，记得选一瓶正宗的芝麻酱，加上酱油、虾皮、辣椒汁、葱花，想不好吃都很困难。根根油润筋道的热干面，伴着芝麻油诱人的香浓，客官，请您以风卷残云的速度开动吧。

耀兴隆热干面已在河南市场深耕十余年，目前已在河南拥有200家加盟店，公司旗下有热干面、重庆小面、酸辣粉、米线、米皮、凉皮、凉面、奶茶等十多个品类，欢迎社会各界人士参观考察。

耀兴隆热干面

热干面条是武汉的一个不成熟的招牌。——也因其受欢迎而闻名。碱性表面在沸水中中断，排出水，用芝麻油沥干并充分混合。武汉人过早地抓住冷面，将它们放入长柄和圆口的树篱中。在沸水中煮面条，沥干水分，放入碗中，然后捞起。长柄汤匙，放盐，酱油，辣萝卜，葱末，胡椒粉，胡椒粉，味精，糖等，注意放一匙盐水，最后淋上芝麻酱，此碗干脸已经完成了。一碗热干面条的生产时间通常为两到三分钟。

有些早餐店的热干面会在烫面锅旁边放一罐排骨藕汤或者鸡汤，有的人不喜欢太干，就可以浇点汤汁调

味；有一家油炸热干面店很有趣，店主提前把热干面先用滚油过一遍，冷了后再下锅烫热，面条干爽可口，放进去一个卤蛋，再来杯豆浆、小米粥或豆腐脑，热干面形成了自己独特的口味而独树一帜，让人吃后回味无穷。

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。