

# 面条制作 济南面条 龙水商贸

产品名称	面条制作 济南面条 龙水商贸
公司名称	泰安龙水商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳经济开发区
联系电话	13405386128

## 产品详情

### 煮面条的小技巧

- 1、在煮面的过程中，往锅中加入少量食盐，会使煮好的面条劲道十足，非常有嚼劲，而不是糊成一团的。
- 2、煮面的时候不要等到水烧开，在水冒热气的时候就将面条放入，可以防止面条粘锅，煮好后口感更佳。
- 3、煮面的时候加入少许香醋，会使面条色泽鲜亮，看上去非常诱人，而且还能去除面条的碱味，让味道更好。
- 4、如果煮好的面粘在一块，可以往面条上撒一点米酒，这样面条就会散开，根根分明哦。

### 经常吃挂面，会对身体不好？

挂面是一种很简便的面类食品，也是很多家庭的常备主食之一，相比之下，挂面的配料和加工工艺比较的简单，看起来好像是不会存在什么问题的，但是在生活中有人却不建议常吃挂面，说是挂面吃多了会对身体造成一定的影响，这是真么回事呢？下面跟着小编一起来看一下吧。

其实说到不建议多吃挂面，主要是因为挂面中含有较多的盐，这个可以在挂面的标签之中可以看出来，济南面条，每一种食物的配料成分表中，面条制作，都会标记着钠元素的含量，其实一般超市中的挂面，大多是属于盐含量较高的食品的。

我们每天的食用盐摄入量不应该超过6克，而挂面的食用盐含量已经要超过一天的用量了，并且食用盐吃的过多，会增加血压，面条价格，缺钙等症状，会威胁我们的身体健康，所以我们在购买挂面的

时候，一定要注意挂面的配料成分表，看看钠元素的含量是否超标了，其次在购买的时候，还是尽量选择大型厂家生产的挂面，这样相对而言，质量也是有保障的。

在购买挂面的时候，还可以闻一闻其味道，选择没有发霉气味或者是带有异味的挂面，另外光泽度也要靠谱，选择不黏连的产品，小编在这里建议大家，在煮挂面的时候，可以先将挂面煮一遍，然后将汤水倒掉，再重新加入水煮面，这样便会减少盐的摄入量了。

有人认为挂面含水分少，又干硬，必须用旺火才能煮熟煮透。其实，用旺火很难把挂面煮好，还往往出现“硬心”、“夹生”，这是因为挂面很干硬，如果用旺火猛煮，面条图片，会使外层骤然形成一层黏膜，阻止了热水向里层渗透，大量的热不能进入面中而更加速水的沸腾，挂面随着沸腾上下翻滚相互碰撞摩擦，又把外面的淀粉糊化，使汤变稠，进一步影响水的传热能力。

所以，在煮挂面时，一要多加些水，因为挂面还有个“涨发”过程，要吸收一些水分，二要注意用慢火，使热量随着水分由外到里，逐层进去，这样才能把挂面煮透煮熟，并使面静汤清。

面条制作-济南面条-龙水商贸(查看)由泰安龙水商贸有限公司提供。泰安龙水商贸有限公司(www.sdtalss.com)为客户提供“大米，小米，花生油，食用油，玉米油，面条，面粉”等业务，公司拥有“大米，小米，花生油，食用油，玉米油，面条，面粉”等品牌。专注于大米等行业，在山东泰安有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：左经理。