

热干面加盟费 品汇祥 武汉热干面

产品名称	热干面加盟费 品汇祥 武汉热干面
公司名称	湖北品汇祥餐饮管理有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米
联系电话	15527569177

产品详情

热干面(Hot dry noodles)是中国十大面条之一，热干面加盟费，是湖北武汉出名的小吃之一，有多种做法。以油、盐、芝麻酱、色拉油、香油、细香葱、大蒜子、量卤水汁、生抽为辅助材料。其色泽黄而油润，味道鲜美，由于热量高，也可以当作主食，营养早餐，补充机体所需的能量。

热干面是武汉人过早(武汉人将吃早餐叫做"过早")的小吃，武汉人对它的感情，已无需多言。单讲从外地来过武汉的人，他们再次想起武汉，多半是因为想起了武汉的热干面。热干面对武汉人或者在武汉呆过一段时间的朋友来说，它不再仅仅是一种小吃，而是一种情怀。未食而乡情浓浓，食之则香气喷喷。尽管美味，但是身处外地的朋友，却无法享受到这份福气，因为它只能现做现吃。

那么做汉马哥热干面加盟的他们是怎么做的热干面？

武汉热干面加盟店的需要用的调料主材：

.碱水面200克，虾米30克，大头菜50克，葱花适量。（按个人喜好可放入叉烧肉）

调味料：芝麻酱两勺，香油25克，生抽两勺，醋一勺，辣椒酱两勺。

武汉热干面的加盟店的做法

- 1.先将大头菜切丁，武汉热干面，葱切末，虾米切末，各种调味料准备好。
- 2.锅中烧沸水，将面条抖散下锅煮约3分钟，至八成熟时捞出沥水，夏季可以用电风扇吹凉。
- 3.将香油倒入面条上。

4.拌匀后用筷子抖散开。

5.待面条彻底凉后，再投入沸水锅里，稍微烫热就马上捞出，沥干水。

6-7.最后拌入生抽，浇上芝麻酱，加入香油，辣椒酱，虾米丁，大头菜末，热干面加盟店，洒上葱花拌均即可。

当然了上面教您的做法只适用于家庭，想学开店的做法欢迎咨询汉马哥热干面加盟

热干面，作为武汉招牌之一，一直处在争议之中。

几乎每个来武汉的外地人，都要吃上一碗热干面，加盟热干面，吃完就在社交软件上大肆批判一番。

可怜见的百岁老人热干面，前半生养育了一代又一代老武汉人，后半生晚节不保。究其原因，还不是不正宗的店子太太太多了！

武汉每家面馆都有热干面，有些打着正宗的名号，尝起来效果却不咋地。今天，最最就给大家推荐汉马哥热干面，吃到就是赚到的热干面店！

热干面加盟费-品汇祥(在线咨询)-武汉热干面由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。热干面加盟费-品汇祥(在线咨询)-武汉热干面是湖北品汇祥餐饮管理有限公司（www.hmg917.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。