

面条多少钱 济南面条 龙水商贸

产品名称	面条多少钱 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

什么样的挂面不能常吃？

挂面是日常生活中很常见的热销主食之一，老人小孩都很喜欢吃，而且还很方便操作，特别是在北方，早上来一碗热腾腾的挂面，然后出门上班，一天都元气满满的，但是对于不擅长吃面食的南方人来讲，挂面也是生活中的必备品，如今市场上挂面的种类多种多样，我们该作何选择呢？小编告诉大家，济南面条，在购买挂面的时候，看见这几种挂面，赶紧放下不要再购买了。

1.蔬菜挂面

蔬菜挂面家里的小孩子喜欢吃，既然叫做蔬菜挂面，里面肯定含有蔬菜的营养成分，也算是间接的吃了蔬菜吧，其实并不是这样的，蔬菜挂面仅仅只是将挂面保留了蔬菜的味道，面条多少钱，在生产蔬菜挂面的过程之中，往里面添加了各种的人工添加剂和香精，也不适合小孩经常吃

2.带精字的绿豆挂面

绿豆挂面也属于超市中的热销产品，绿豆粉有清热消暑的功效，但是若是绿豆粉显示为绿豆精粉，面条厂家，或者是精制绿豆粉的话，就不要购买了，因为食材在制作研磨的过程中，因为程序过于繁多，反而将食物中所含的营养成分流失了，对身体补充营养并没有太多的用处

3.鸡蛋挂面

超市中的鸡蛋挂面，大都不是我们想象中的，加了鸡蛋制作而成的挂面，很多实际上只是加了蛋黄粉而已，这样能够加长运输过程中的保质时间，面条品牌，营养成分也大多流失掉了

以上便是小编所说的不能经常吃的挂面，其实这些挂面并没有大家想想的那么营养，吃多了反而对

身体不好。

传统面条当然以人手巧制，由和粉、打面、拉面或切面全用人手，不过南方及北方做面亦有所不同，各具特色。北方出名拉面，固名思义用手拉制而成，拉面要做得软滑但有韧性，绝非易事，需膂力过人，对力度控制要得宜，刚中带柔，才能做出佳品。反观南方面条，却重柔中带刚，爽而不脆，关键亦在做面时的力度，面团和好，利用人体的弹跳力以大竹压之，面团压簿，最后切成幼条。

鸡丝凉面【材料】：白斩鸡、面条、黄瓜、芝麻酱、麻油、糖、酱油。【做法】：1.面条煮熟后捞出，在冷水中过一下。2.白斩鸡切成丝，黄瓜洗净切成丝，均放在煮好的面条上。3.芝麻酱放入碗中加入麻油搅匀，再加入酱油、糖用冷开水稀释，然后淋在鸡丝凉面上即可食用。麻酱面【材料】：面条、麻酱、葱花、精盐、味精、熟色拉油。【做法】：水烧开后放入面条煮熟后捞出，放入碗中，加入麻酱、葱花、精盐、味精、熟色拉油搅拌均匀即可食用。

面条多少钱-济南面条-

龙水商贸由泰安龙水商贸有限公司提供。泰安龙水商贸有限公司（www.sdtalssm.com）是山东泰安，大米的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在龙水商贸领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创龙水商贸更加美好的未来。