

济南面条 龙水商贸 面条的保存

产品名称	济南面条 龙水商贸 面条的保存
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

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，面团和好后，利用人体的弹跳力以大竹压之，面团压簿，最后切成幼条。

正确挑选挂面的方法

以前的挂面种类很单调，而如今超市中的挂面种类却是多种多样的，而且大多都是打的营养牌，像是杂粮挂面，营养素强化挂面，蔬菜挂面等等，各种挂面应有尽有，且包装精美，那么这种挂面真的有他们宣传的那样营养吗？

挂面配料表中，粗粮粉前面不要加精字，面条的保存，精磨后的粗粮粉，在很大程度上已经失去了其所富含的营养元素，以及矿物质，比如说我们要选择配料中为绿豆粉的，而并不是绿豆精粉的粗粮挂面，还有就是普通荞麦粉为白色，如果荞麦挂面中没有标明所用粗粮粉为苦荞，济南面条，或者黑苦荞制成的话，其挂面一般不应呈现较深的颜色。

还有一种是全部由粗粮做成的挂面，因为杂粮粉与小麦粉质地不同，这种纯杂粮制作的挂面，与我们平时经常食用的挂面是有一定差异的，粗粮面还是有一定好处的，建议可吃一些，而营养强化挂面，也就是在挂面生产过程中，人为添加部分营养元素，来更好地通过饮食来增加营养摄入，劲道面条，这类挂面一般配料表中，会有明确的营养素添加量，所以我们可以根据自己的身体情况来有选择地购买

肉酱面

材料:肉酱、面条、小萝卜。

做法:

- 1、熬制肉酱，煮面条。
- 2、面条趁热装碗倒扣，淋上肉酱。
- 3、搭配些小萝卜，就可以了，非常爽口好吃~

羊肉黄面

材料:

羊腿肉、凉面、孜然、辣椒粉、黄酒、盐、黄瓜、元葱。

做法:

- 1、片些羊腿肉;
- 2、每份面有200g左右羊肉就可以了，人多了就累计，用孜然、辣椒粉、黄酒、盐先淹一下;
- 3、黄瓜切片铺在盘底，盛200g左右的凉面，一份面需要半棵元葱(所谓的黄面就是新疆凉面，这个用普通的干凉面代替就可以，将干凉面用水浸泡半小时左右，再放入滚开的水中煮开后马上捞出，放到冷水里冲洗数遍。)
- 4、热锅热油，爆香姜末，什么面条好，加元葱翻炒2分钟;
- 5、倒入羊肉，大火翻炒5分钟;
- 6、因为要拌着面条吃，可以根究口味再加适量的孜然粉和盐调味，就可以了;

济南面条-龙水商贸-面条的保存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)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。