

山东厨小乐优质商家 正宗老碗面酱料生产厂家

产品名称	山东厨小乐优质商家 正宗老碗面酱料生产厂家
公司名称	山东厨小乐调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市广饶县花官镇工业园区
联系电话	18954683658

产品详情

老碗面酱料的优势：

一、投资小，资金回收快，风险小

老碗面，属于具有浓郁地方特色的面食，营业金额回收率几乎100%，在正常经营情况下，一般3-6个月即可收回全部投资。

二、竞争力强

符合现代人“好吃求健康”的追求，优质上等食材，不含任何香精和添加剂，口味独特，市场空白大，正宗老碗面酱料生产厂家，竞争力强。

三、成本费用低

餐饮项目小而专，便于管理，费用低，二十多年的精湛技艺和专业管理。无厨师、无厨房、无明火、无污染、无噪音、毛利率在60%-75%。

也有面条捞出后用凉水浸洗再加炸酱、菜码的，称“过水面”。

在北方，常见的是猪肉丁炸酱。是以半肥瘦猪肉丁加葱、姜、蒜等在油锅炸炒，朔州正宗老碗面酱料，加黄稀酱，盖上锅盖小火咕嘟10分钟。当肉丁被黄酱咕嘟透了，肉皮红亮，香味四讲究的则是里脊丁炸酱三鲜(虾仁、里脊、玉兰片)炸酱等，还有木樨(鸡蛋)炸酱、炸豆腐丁酱、烧茄子丁酱等素品，油而不腻。老北京人吃炸酱面，冷天讲究吃热的，谓之“锅儿挑”(完全不过水)，热天吃过水面，但汤要篋尽。根据季节佐以各种时鲜小菜，谓之“码儿”。初春，用掐头去尾的豆芽菜(称掐菜)、只有两片叶子的小水萝卜缨，并浇上过年剩下的腊八醋。春深，在酱里放上鲜花椒蕊儿，称花椒酱，面码儿则是青蒜、香椿芽、掐菜、青豆嘴、小水萝卜缨和丝(条)。初夏则以新蒜、焯过的鲜豌豆、黄瓜丝、扁豆丝、韭菜段等为面码儿。另外，上海、广东、韩国亦有炸酱面。

四川担担面

材料：拉面300克，花生碎100克，酱油少许，芝麻油（香油）少许，白糖1-2茶匙，香醋适量，正宗老碗面酱料oem，香葱末适量，红油少许，蒜泥少许，芝麻酱适量。

做法：

- 1、将水烧开，放入拉面煮熟，正宗老碗面酱料厂家，捞入碗内，用凉开水过凉，这样拉面就不会粘连在一起了。
- 2、将所有的调味料在碗里调匀，将煮熟的面条捞入盛入调味料碗中，搅拌均匀，洒上香葱末即可。

山东厨小乐优质商家-正宗老碗面酱料生产厂家由山东厨小乐调味食品有限公司提供。山东厨小乐调味食品有限公司（www.chuxiaole.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东厨小乐——您可信赖的朋友，公司地址：山东省东营市广饶县花官镇工业园区，联系人：经理。