

正宗老碗面酱料贴牌 鹤壁老碗面酱料贴牌 山东厨小乐优质商家

产品名称	正宗老碗面酱料贴牌 鹤壁老碗面酱料贴牌 山东厨小乐优质商家
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

兰州牛肉面东方宫兰州牛肉拉面

中国的三大饮食巨头，沙县小吃、兰州拉面和黄焖鸡米饭。遍地都是兰州拉面馆，可是鲜有正宗的兰州牛肉面。大行宫的东方宫兰州拉面，仿中式装修风格，除了拉面还有兰州当地的一些小食、饮品。

收银台边上详细的划分出面条的粗细程度，你能精准找到自己喜欢的面条的韧劲。开放式的操作空间，上下飞舞的拉面揉捻拉扯间丢进沸水中，让食客真识到兰州牛肉面的一清二白三红四绿五黄。

除了地道的牛肉面，兰州当地的甜品甜醅子，类似于青稞发酵的米酒，味道清甜，微微的酸度很解暑意。自制酸奶口感醇厚，撒上的一层芝麻、葡萄增了香甜度。

辣酱配方

红辣椒 5斤（必须要红色的辣椒，理由吗，我想聪明的你应该知道的，呵呵）

西红柿 1斤（可能是以为增加颜色和味道才加的吧，是用开水把西红柿烫一下，把皮剥掉）

大酱 1斤（，营口大酱）

白醋 1斤（随您的意思了，用什么牌子你自己做主，自己的醋，自己做主：P）

白梨或苹果 1斤（也可以两样水果都放的，正宗老碗面酱料贴牌，但不能超过1斤）

大蒜 2两（如果喜欢吃蒜蓉辣酱，正宗老碗面酱料贴牌，大蒜可以多放些的，但是不要超过半斤，否则你直接就做大蒜酱好了，嘻嘻）

白糖 6两（糖不可以多放了，却可以少放些）

精 盐 6两（不要过早的放入，等快要起锅的时候放，免得碘都挥发了）

味 精 2两（同样不要过早的放入，听说，只是听说味精在高温下容易产生哦）

熬制秘方

步：首先，将辣椒洗净，切碎，（注意：用手切的时候一定要戴上手套，一次性的手套多戴几个）也可以用打碎机打碎。然后，将西红柿和苹果（梨）洗净，切碎。再次，将大蒜拍成蒜泥，备用。

第二步：将切好的辣椒、西红柿、苹果（梨）一同放入锅内，（是铁锅，这样出来的味道好）翻炒5分钟，（注意：不要让原料糊锅）然后放入醋，糖，大酱，搅匀。（这个期间，你就不要守在电视机旁了，一定要站在锅的旁边，面带微笑，保持好的心情，这样熬制出来的辣椒酱会很美味的哦，嘻嘻！当然你可以听听音乐）经过约二十分钟到三十分钟的熬啊熬，你也一定是累了，不过你不要着急，现在，你可以将大蒜放如锅内，过五分钟以后，将盐和味精一同放入锅内，搅拌均匀，你就可以闭火休息了。；P

第三步：经过这么长时间的熬制，我想你的胃口一定很...很...很饿了哦，但是，刚出锅的辣椒酱一点也不能打动你的胃口，一定要放置半天的时间，等它彻底的凉了以后，正宗老碗面酱料贴牌，这样你就可以安慰你那迫不及待的胃了哦！

陕西油泼面

材料：面粉，青菜，盐，生抽，醋，辣椒面

做法：

- 1、和面。加点盐增加劲道。
- 2、像做饺子一样分出面剂子，然后把面剂揉成面棍棍，刷上薄薄的一层油。
- 3、让面醒上至少几个小时。
- 4、用一根筷子在面棍中间压出一条印，把面棍擀成长面片。扯住面片的两端，然后像面馆的大师傅一样摔面片，几下便可摔成型。
- 5、从筷子印处把面片扯开，鹤壁老碗面酱料贴牌，两边不要扯断。
- 6、烧开水，下面煮熟。
- 7、捞出面，加入煮熟的青菜，略拌，上撒辣椒面。
- 8、热油，浇到辣椒面上。
- 9、拌入调味料：盐，生抽，醋。

正宗老碗面酱料贴牌-鹤壁老碗面酱料贴牌-山东厨小乐优质商家由山东厨小乐调味食品有限公司提供。
“黄焖鸡酱料,老碗面酱料,火锅底料”就选山东厨小乐调味食品有限公司（www.chuxiaole.com），公司位于：山东省东营市广饶县花官镇工业园区，多年来，山东厨小乐坚持为客户提供好的服务，联系人：经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东厨小乐期待成为您的长期合作伙伴！

