

正宗老碗面酱料调料代工厂家 山东厨小乐现货供应

产品名称	正宗老碗面酱料调料代工厂家 山东厨小乐现货供应
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

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，正宗老碗面酱料调料代工厂家，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，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，正宗老碗面酱料调料代工厂家，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。

老碗，陕西方言中的大碗。

老碗面，是陕西面食文化中的典型代表;是最形象的陕西民俗文化的生活写照。正所谓：秦人捧老碗，笑颜挑宽面;端碗老面喜地欢天，正宗老碗面酱料调料代工厂家，没放辣椒吹胡瞪眼。

面条像裤带。陕西八大怪，其中一怪就是“面条像裤带”。实际上，还有比裤带更宽、更长的面，那就是“裤带面”，一根面就是一碗面。把面条作为一“怪”的目的在于宣示面条在陕西人生活中的地位- -从古到今，面条都是陕西百姓的主食，任凭改朝换代走马灯，面条一直是饭桌上的第1主食。

正宗老碗面酱料，老碗面酱料加盟，老碗面酱料批发，老碗面酱料销售
老碗面酱料厂家，业吉轩老碗面酱料。

荤燃面、燃汤面等等。古老的燃面又带给喜好它的宜宾人民更多的味觉盛宴。宜宾燃面的特点:松散红亮，香味扑鼻，辣麻相间，油重无水，河北老碗面酱料调料代工厂家，味美爽口。既可佐酒，又可果腹。吃燃面也少不了燃面伴侣，一碗的汤。这碗汤去除了干面干脆哨的燥嘴，滋润了口舌肠胃。这碗汤由猪油，紫菜和豆芽组成，撒上细盐和胡椒等调料，清淡鲜美，吃面前喝上几口，清理食道，打开食欲，吃完面后，再喝上几口，鲜汤化食。加点醋，醋更开胃，更消食了，喝下去让人解除劳累的疲倦，精神饱满地去回味这碗好面。一碗面，一碗汤，即能让你领略川南特有的油重无水、一点即燃。

正宗老碗面酱料调料代工厂家-山东厨小乐现货供应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）是山东东营,调味酱的翘楚，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。在山东厨小乐领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东厨小乐更加美好的未来。