

上街耀兴隆总店地址 耀兴隆 【耀兴隆】

产品名称	上街耀兴隆总店地址 耀兴隆 【耀兴隆】
公司名称	郑州市二七区政通路曜祥隆小吃店
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市二七区汝河路与勤劳街交叉口
联系电话	15937121229

产品详情

很多人在选择热干面时都会先问是不是正宗的，对于这个问题，下面就由【耀兴隆】告诉大家怎么做热干面才算好吃。

1：面的品质和掸面的技术的把握，很多朋友说面不重要，只要作料对了，没什么差别。其实相反，面的本身对热干面味道的影响是很关键的。

2：芝麻酱的选择与调制，芝麻酱选择三原则，看浓度，观颜色，闻香味，选择高质量的芝麻酱是很重要的，看到很多在芝麻酱里面加各种料的然后再调制的。

3：卤水的制作，并不是卤料一大堆越多越好，多用料辅以调味料溶入卤汤中会比较好，卤水的作用就是让卤香味浸到面里面同时也起到面条的润滑度吃起来很爽口而不至于太干。

4：酱油，酱油有很多市面上的酱油起不到上色的作用反而影响口感，用太好的酱油成本又太高，所以酱油也需要改善一下，酱油的好坏直接影响耀兴隆的卖相。

5：辣椒油，萝卜丁，小香葱，香菜等辅料。

【郑州耀兴隆】自营业以来，一直受到广大小吃加盟商的追捧。耀兴隆，是一家集研制、开发、教学、品牌推广为一体的专业餐饮管理公司。

我们都知道耀兴隆的食用是有很多种的，其口味也是不相同的。下面就由【耀兴隆】为大家盘点热干面的做法都有哪些。

热干面的做法大同小异，但不同人有不同的口味，自然吃法也不同。懂得吃热干面的人都知道热干面三分靠调味七分靠搅拌。首先是调味方面，热干面可以用醋辣椒油等调成配料，也可以用五香酱，芝麻酱，香油等调味品来调味。其次是搅拌的部分，如何搅拌才能够将热干面和调味品充分的融合在一起呢？可以将两根筷子并拢插入碗的底部左右搅拌，或者左右手各持一根筷子从两个方向同时搅拌，以此使调味品充分的遍布热干面的各个角落。

【郑州耀兴隆】将始终以“弘扬中华美食文化，发展健康百姓餐饮”为使命，秉承“回归餐饮本质，坚持绿色健康主义”的精神，不断挖掘民间美味，融合现代饮食元素，志创中华特色餐饮连锁品牌。

耀兴隆对于很多人来说都是一种非常喜爱的使用，那么对于孕妇来说能不能食用热干面呢？下面就由【耀兴隆】为大家详细解答。

孕妇能适当的食用耀兴隆，但不能吃多。一方面来说，耀兴隆本质上是面条的一种。而面条的主要营养成分有蛋白质、脂肪、碳水化合物等，是人体生命活动所必需的。且面条易于消化吸收，有改善增强体质、平衡人体营养吸收等功效。

【郑州耀兴隆】已在河南市场深耕十余年，目前已在河南拥有200家加盟店，公司旗下有热干面、重庆小面、酸辣粉、米线、米皮、凉皮、凉面、奶茶等十多个品类，欢迎社会各界人士参观考察。