

## 漯河耀兴隆热干面加盟指导【耀兴隆】

产品名称	漯河耀兴隆热干面加盟指导【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

我们在使用耀兴隆热干面过程中，怎么做才能让口味更加美味呢？下面就由【耀兴隆】带领大家一起来看看吧。

吃热干面的时候是非常讲究的，一般来说，那些做耀兴隆热干面的店铺是非常规范的，厨子也是很正宗的，而且原料非常的地道，调料也要非常的好。另外可以根据每个人的喜好，喜欢辣的人可以加入适量的红油辣椒，而且还有咸菜，萝卜干，酸豆角，也可以加入适量的香菜，而且在吃之前要趁热把面搅拌均匀，又把芝麻酱均匀的糊在面上，这样再吃的时候味道就非常的好。在吃热干面的时候可以喝一杯牛奶或者是豆浆，一边吃一边喝，如果只吃不喝的话，就觉得嘴巴干干的。

【郑州耀兴隆】耀兴隆热干面是大学生创业好项目,集营养特色时尚一体，有、化渣、增强骨质的作用。欢迎各位前来咨询。

耀兴隆热干面对于我们来说是很好吃的美食，那么我们在食用过程中应该注意哪些问题呢？下面就由【耀兴隆】为大家详细解答。

1、面条适合早上和中午吃：面条产生的饱腹感，有时候是可以取代米饭的地位，而且面条为人体提供的

能量一点也不会输给米饭。而且做面条的主料硬质小麦含有B族维生素，它们对脑细胞有一定的刺激作用。不过晚上就不要吃面条了，因为晚上对于面条的消化和吸收就变得比较困难了。

2、吃面条不会胖：面条所含的脂肪不多，却能给人带来相当满足的饱腹感。每150克煮熟的面条含有1克脂肪、7克蛋白质、40克碳水化合物，热量是180千卡。所以，每天摄入适量的面条，并不会发胖的风险。

**【郑州耀兴隆】**一家集特色美食连锁、餐饮培训、原材料开发、生产销售、品牌运营管理为一体的专业餐饮服务连锁机构。

对于那些容易长胖的人们来说，长时间食用耀兴隆热干面会吃胖吗？下面就由**【耀兴隆】**为大家详细解答。

耀兴隆热干面是由石磨面粉做成的。石磨面粉，就是用传统石磨(石磨转速20转/分)加工出来没有任何添加剂的面粉。低速研磨，低温加工，不会破坏小麦中的营养物质，因此石磨面粉很大程度地保留了小麦中的蛋白质、面筋质、胡萝卜素、碳水化合物、钙、磷、铁、维生素B1.B2等各种营养物质，特别是石磨面粉中的胡萝卜素和维生素E是其它面粉的18倍。

它的低速研磨特点又保持了面粉的分子结构，无需任何添加剂，在煮面的时候，石磨面粉的面汤颜色呈淡黄色，而其它含有添加剂的面粉面汤颜色呈白色。因此，石磨面粉保留了小麦的原汁原味，用石磨面粉制作的各种面食口感柔韧、麦香浓郁、营养价值更高，是真正天然绿色的健康食品。耀兴隆热干面的热量含量不是很高，所以吃了后不会长胖。

**【郑州耀兴隆】**从产品研发、店铺运营到营销推广，从各个方面着手，确保每一款产品、每一家店铺都能在市场上，有足够、长久的生命力与竞争力！