

## 焦作耀兴隆热干面如何加盟【耀兴隆】

产品名称	焦作耀兴隆热干面如何加盟【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

我们耀兴隆热干面的做法是什么呢？热干面和凉面的做法相同吗？凉面和耀兴隆热干面是一样的吗？现在为大家解释一下热干面的一些小的做法方式：

标准做法热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷和过油后，再淋上用、醋、辣椒油菜等配料，更，增五香酱芝麻酱、香油、香加了多种口味。

吃时面条纤细爽滑有筋道、酱汁香浓味美，色泽黄而油润，香而鲜美，有种很爽口的辣味，是秘方，诱人食欲。

【耀兴隆】可以为您建立完善的客户档案，我们这里预约服务快捷，合理的科学派工，全部回访售后，详情请致电咨询或登录本公司网站查询。

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热干面的卖相。

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。

耀兴隆热干面是很好吃的，这点是毋庸置疑的，大家知道热干面的影响是什么吗？耀兴隆热干面对于我们有什么样的影响呢？大家知道热干面的价值都有什么吗？

1.富含碳水化合物，是构成机体的重要物质;储存和提供热能，维持大脑功能必须的能源，提供膳食纤维，节约蛋白质。

2.富含铜，铜是人体健康不可缺少的微量营养素，对于血液、和系统，头发、皮肤和骨骼组织以及脑子有重要的影响。

3.其他功效:对我们本身可以补充营养。

【耀兴隆】我们一直都是依据我们丰富经验明确市场定位为原则的，我们一直致力于快餐的行业，这也是一个我们一起向成功的创业之路，如有需要，请来联系我们。