

商丘耀兴隆热干面加盟咨询【耀兴隆】热干面

产品名称	商丘耀兴隆热干面加盟咨询【耀兴隆】热干面
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

很多人都想学耀兴隆热干面的做法，现在告诉大家是怎么做的哦！

调味品：盐、味精、鸡精、胡椒粉、老抽、生抽、醋、辣椒油、香油

做法：

- 1、煮：锅中加水烧沸，然后放入面条，边煮边用筷子搅动，等面条煮到7分熟时捞出来，切记不要煮烂了；
- 2、淋：将面条捞出来后过一次凉水，沥干水分后放在案板上，淋上一小勺香油，用筷子拌匀后把面挑散开，这样就不会粘在一起了；
- 3、炒：将辣萝卜还有豆角下到锅中翻炒一下盛起，主要是加热后更卫生，如果懒得话可以省去这一步；
- 4、化：在小碗中倒适量芝麻酱，加温水化开，只要一点点水就可以了，不要加多了，那样会很稀的，然后加一点盐；
- 5、煮：热干面是需要煮两次的，这个时候锅里烧水沸腾，把之前淋了香油的面放在锅里经热水烫一下，马上关火，将面捞起来放入碗中（由于面条已经煮过一次了，所以稍微烫一下就熟啦）；
- 6、拌：在盛有面的碗里加入盐、少许老抽、一小勺生抽、少量醋、鸡精、味精、胡椒粉，再倒入之前化

好的芝麻酱，后搅拌均匀，撒上辣萝卜、酸豆角和葱花就可以开吃啦。

【耀兴隆】全体员工竭诚欢迎国内外新老朋友莅临考察指导，并愿建立长期合作关系，我们将提供一切优惠条件竭诚为您服务!

为什么耀兴隆热干面有甜面酱和芝麻酱之分？今天小编就详细给大家介绍一下，对这方面感兴趣的可以一起来了解一下。

热干面是没有甜面酱的，正宗热干面都是使用芝麻酱，如同楼上所说，蔡林记是独树一帜，用的是黑芝麻酱。据说路边有些小摊为了降低成本，会用黄豆炒糊掺在里面，这时候的酱会有点苦味。而甜面酱是制作北京炸酱面的。大豆酿的黄酱提供咸味，配上白面粉做的甜面酱。川菜也会用到甜面酱，比如做回锅肉时是要带一点甜味的，这一点很多人不知道。

【耀兴隆】我们会不断提升服务层次，坚持把热干面带给每一个有需要的朋友。欢迎新老朋友来电垂询，我们即将竭诚为您服务。

关于耀兴隆热干面的起源有一个典故，如果你没有记笔记的话，就详细看一下这篇文章。

20世纪30年代初期，汉口长堤街有个名叫李包的食贩，在关帝庙一带靠卖凉粉和汤面为生。有一天，天气异常炎热，不少剩面未卖完，他怕面条发馊变质，便将剩面煮熟沥干，晾在案板上。一不小心，碰倒案上的油壶，麻油泼在面条上。李包见状，无可奈何，只好将面条用油拌匀重新晾放。第二天早上，李包将拌油的熟面条放在沸水里稍烫，捞起沥干入碗，然后加上卖凉粉用的调料，弄得热气腾腾，香气四溢。人们争相购买，吃得津津有味。有人问他卖的是什么面，他脱口而出，说是“热干面”。从此他就专卖这种面，不仅人们竞相品尝，还有不少人向他拜师学艺。

过了几年，有位姓蔡的在中山大道满春路口开设了一家热干面面馆，取财源茂盛之意，叫做“蔡林记”，成为武汉市经营热干面的名店。后迁至汉口水塔对面的中山大道上，改名武汉热干面。

【耀兴隆】公司拥有良好的研发能力，的服务队伍，用户遍布全国各地。公司坚持科技兴业战略，大力引进高新技术人才。