

# 张家口老碗面酱料 源源流香老碗面酱料 正宗老碗面酱料加工

产品名称	张家口老碗面酱料 源源流香老碗面酱料 正宗老碗面酱料加工
公司名称	淄博源源流香食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省淄博市淄川经济开发区
联系电话	15092305827 15092305827

## 产品详情

老碗面的营养价值是怎么样的呢？酱汁：老碗面酱料用料精巧，在多种口感丰盛的酱汁基础上参与十几味草药进行精心熬制，在选料配方和熬制的过程中匠心独运。小麦：老碗面系列面条的面粉特别讲究，选用小麦研磨而成，然后选用特别工艺制作，营养丰盛，口感劲道，吃法讲究，吃老碗面是有讲究的。欢迎咨询：淄博源源流香食品有限公司。

淄博源源流香食品有限公司是一家集生产加工、科研、营销为一体的现代化企业，拥有不错的的产品开发、生产、科研能力。管理队伍及生产设备，确保了产品的质量和品质，已发展成为生产调味品的大型企业。

按照一个煎饼售价5块钱，成本1.6元计算，老碗面酱料批发，一天早上四个小时、晚上四个小时，两分钟摊一个煎饼一天八个小时工作制，卖200个煎饼计算，一个月净利润20400元，一年净利润244800元，除去每月3000元的房租，每年净收入约208800元，年收入20万元，如果搭配其他产品销售的话，正宗老碗面酱料加工，利润会更高。

淄博源源流香食品有限公司是一家集生产加工、科研、营销为一体的现代化企业，拥有不错的的产品开发、生产、科研能力。管理队伍及生产设备，确保了产品的质量和品质，张家口老碗面酱料，已发展成为生产调味品的大型企业。

白玉菇洗净放盆里备用，洗净的白玉菇去掉根部，摘成小细丝放碗里备用，锅里做水烧热，放入摘好的白玉菇焯水，焯好的白玉菇捞出来放入凉水盆里备用，把胡萝卜削皮洗净放盆里备用，把胡萝卜在案板上切细丝备用，放胡萝卜放入热水锅里焯熟了，放胡萝卜放入热水锅里焯熟了，控净水的胡萝卜和白玉

菇丝倒入小盆里备用，放入盆里的胡萝卜和白玉菇丝，放入适量的醋，盐，香油，美极鲜，关中秦味老碗面酱料，鸡精，搅拌均匀，倒入盘里，准备开吃。

张家口老碗面酱料-源源流香老碗面酱料-正宗老碗面酱料加工由淄博源源流香食品有限公司提供。淄博源源流香食品有限公司（[www.51yylx.com](http://www.51yylx.com)）为客户提供“黄焖鸡酱料,老碗面酱料”等业务，公司拥有“源源流香”等品牌，专注于食品饮料项目合作等行业。欢迎来电垂询，联系人：经理。