

鹤壁耀兴隆热干面总部地址【耀兴隆】热干面

产品名称	鹤壁耀兴隆热干面总部地址【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

想来耀兴隆热干面之所以在别的地方不受欢迎，估计与调料有很大的原因。信阳的热干面所用的调味品中有一味富清鲜辣味粉，在别处是买不到的。

余过开水的耀兴隆热干面加上富清鲜辣味粉，胡椒粉，再浇上豆酱汁，生抽，加点儿味精，洒上切碎的榨菜，翠绿的葱花，鲜嫩的香菜，后淋上点儿香油，喜欢吃辣可以再来点儿熬的通红的辣椒油。

耀兴隆热干面里还可以加香辣萝卜干碎，也可以两种同时加

油辣子，爱吃的辣的人加，不爱吃辣或者给孩子就不要加了。

【耀兴隆】耀兴隆热干面，独挡一面，会煮方便面，就能开好店，首先采用中央厨房，标准制式，解决经营难题，无需厨房大幅节省人力成本。

耀兴隆热干面是现在很多人都喜欢的小吃，那么它是怎么做出来的呢？下面就由【耀兴隆】为大家详细解答。

因为时间的缘故，这次做耀兴隆热干面的面条没有亲手擀制，而是买了超市的成品。家里还有一些自己亲手做的芝麻酱，这次正好用上。自己做芝麻其实挺简单的，只要把芝麻放入炒锅里小火慢慢炒香炒黄后盛出，然后把焙香的芝麻放入料理机里倒入一些芝麻油，料理机接通电源，把芝麻打成糊即可。芝麻酱中含钙量比蔬菜和豆类都高得多，仅次于虾皮，经常食用对骨骼、牙齿的发育都大有益处。

【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，公司旗下有耀兴隆热干面、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。

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。