

南阳耀兴隆热干面如何加盟【耀兴隆】热干面

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 南阳耀兴隆热干面如何加盟【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

信阳的热干面之所以能够得到人们的认同和肯定，的原因可能要数他的选料讲究。信阳热干面所用的面粉大部分是来自郑州以北的地区加工的精细面粉。

这种面粉本身很结实，很有弹性，所以放在锅里煮就不怕会煮得太烂。信阳热干面除了面粉的选择比较讲究外，它在选择配料的时候也是很讲究的。

所以对于热干面的汤汁要求极为苛刻，有部分人喜爱吃面时加入鸡汤，或者吃完后将白开水倒入，然后喝汤。

【耀兴隆】耀兴隆热干面不仅好吃又美味，而且诚信品牌，受到广大顾客青睐，正因为有多方优势，才能迅速占领市场，生意越来越兴隆!

我们都知道耀兴隆热干面的食用是有很多种的，其口味也是不相同的。下面就由**【耀兴隆】**为大家盘点热干面的做法都有哪些。

热干面的做法大同小异，但不同人有不同的口味，自然吃法也不同。懂得吃热干面的人都知道热干面三分靠调味七分靠搅拌。首先是调味方面，热干面可以用醋辣椒油等调成配料，也可以用五香酱，芝麻酱，香油等调味品来调味。其次是搅拌的部分，如何搅拌才能够将热干面和调味品充分的融合在一起呢?可

以将两根筷子并拢插入碗的底部左右搅拌，或者左右手各持一根筷子从两个方向同时搅拌，以此使调味品充分的遍布热干面的各个角落。

【郑州耀兴隆】将始终以“弘扬中华美食文化，发展健康百姓餐饮”为使命，秉承“回归餐饮本质，坚持绿色健康主义”的精神，不断挖掘民间美味，融合现代饮食元素，志创中华特色餐饮连锁品牌。

大家知道为什么武汉的耀兴隆热干面会是一个人人知晓的吗？为什么耀兴隆热干面偏偏在武汉方面广为流传呢？主要是因为什么呢？你知道吗？现在为大家详细解释：

武汉夏天高温，跨时长，长期以来人们在面条中加入食用碱以防变质，这就是热干面的前身-切面。

清朝《汉口竹枝词》就有记载：“三天过早异平常，一顿狼餐饭可忘。
切面豆丝干线粉，鱼餐圆子滚鸡汤。”

20世纪初，食贩李包延续前人切面做法，将面煮熟、沥水、拌上香油等做成了风味独特的热干面。

后蔡明伟继承了李包的技艺，并反复改良形成了一套特定的工艺流程，打造了“蔡林记热干面”，以其“爽而劲道、黄而油润、香而鲜美”著称。

【耀兴隆】是一家对于热干面的水准的公司，我们一直是本着诚信的原则，快捷的安全的物流体系，可以为您竭诚的服务，详情请致电咨询或登录本公司网站查询。