

面食加盟费 孝感面食加盟 陕西赵家腊汁肉

产品名称	面食加盟费 孝感面食加盟 陕西赵家腊汁肉
公司名称	西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村）
联系电话	13119135353

产品详情

面粉的色泽

正常的面粉色泽为乳白或乳黄色，苍白或惨白色的面粉往往是添加了过量的增白剂。

面条

在面粉中加入约1/3的冷水，搅拌均匀，醒面20分钟后压成面片，然后分几次在家用压面机上压成约1毫米厚的面片，切条即可。若用手擀面，面团可和的稍软一些。煮面时，可在水面加一汤匙油，面条就不会粘，还能防止面汤起泡沫溢开锅外。

饺子

制作饺子时，和面加水量介于馒头和面条之间约为45%。煮饺子时先敞锅煮皮，皮熟后，再盖锅煮馅，温度上升，馅易煮透，这就是人们常说的"敞锅煮皮，盖锅煮馅"。

自发粉的使用

在自发粉中加入约一半左右的温水(35 左右)，揉匀面团静置醒发30分钟后成型。冷水上锅入屉，文火加热，水开后15-20分钟即熟;使用自发粉时要将面团充分揉透(可分两次揉)，否则面筋未形成网络，揭锅后馒头易塌陷;若使用富强粉制作馒头，则需加入适量酵母(1%左右)，并适当延长发面时间约20分钟。

加水量

制作不同的面食时加水量是不一样的。面条、饺子、馒头加水量应依次增加。并且根据不同品质的面粉作适当的调整。

我们现在的知识是越来越多了，很多人都是关注着自己喜欢的东西的，如果能够碰到和自己有着一样兴趣的人的话，是非常高兴的，可以说很久很久，对于一种事物的喜爱呢，就会非常关注它的，对于我们来说呢，每个人都是有着自己爱着的东西的，不过呢，可能喜欢的理由不一样，但是呢，都是非常喜欢的。

山西和陕西，这两个地方呢，面食都是非常好吃的，在山西呢，面馆是随处可见的，有名的一些呢，就是大同刀削面了，不过呢，在很多的方也是有着刀削面的，也是非常好吃的。山西、陕西是面食天堂。

油泼面是传统特色面食之一，又叫扯面、拽面、抻面、桢条面、香棍面等，起源于周代。以陕西油泼面为有名。油泼面是一种很普通的面食制作方法，将手工制作的面条在开水中煮熟后捞在碗里，将葱花碎、花椒粉、盐等配料和厚厚一层的辣椒面一起平铺在面上，用烧的滚烫的菜油浇在调料上，顿时热油沸腾，将花椒面、辣椒面烫熟而满碗红光，随后调入适量酱油、香醋即可。也可另外加入腊汁肉、西红柿鸡蛋等搭配食用。