

陕西揪面片加盟公司 赵家腊汁肉 陕西揪面片加盟

产品名称	陕西揪面片加盟公司 赵家腊汁肉 陕西揪面片加盟
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

做好面食

1.怎么和面效果好

1、饺子面:500克面粉加50~60%的温水，放2%的食盐，充分揉和，醒面30分钟开始操作。面中放盐不仅会增加筋力，出锅的饺子也不粘皮。

2、擀面条面:500克面粉加35~40%的温水，放2%的食盐及少量食用碱，醒面30分钟后操作。这样不仅会增加筋力，而且口感光滑，不易断条。

3、蒸馒头面:500克面粉加50%左右的温水，放酵母1%，可加少量白糖，充分揉和后置暖处充分醒发，这样蒸出来的馒头柔软芳香。

4、烙饼面:500克面粉加50~60%的温水，醒面20分钟后揉做，效果很好。

Bi á ngbi á ng面（汉语拼音：Bi á ngbi á ng mi à n，biang字是一个合字，有多种写法，均无法输入电脑，常被代替写为Bi á ngBi á ng面、bi á ngbiang面或彪彪面、冰冰面）是陕西关中特色传统风味面食，是传统的陕西裤带面。因为制作过程中有biang、biang的声音而得名。特指关中麦子磨成的面粉，通常手工拉成长宽厚的面条。由上等面粉精制而成，用酱油、醋、味精、花椒等佐料调入面汤，捞入面条，淋上烧热的植物油即成。

赵家腊汁肉不加任何添加剂，20多年赵家腊汁肉每天的销售量都是1400份以上，甚至更多。赵家腊汁肉好吃不油腻，也有越来越多的人想要加盟这个受欢迎的美食项目。如果你想来学习，赵家腊汁肉会毫无

保留的把技术教你，手把手指导，从初制作到煎饼每一个环节，都由学员本人亲手操作完成，这样大大加快了学习速度，一般5-7天即可学会，也可多学几天，直到学会为止。

可以说，正是因为赵家腊汁肉能够在保证自己的食材绿色基础上，轻松打造属于自己的美食美味，而且，赵家腊汁肉美食项目已经有了十分火爆的生意，众多加盟商都在关注它，要是您也是一位想要亲自加盟这个美食项目的朋友，希望可以及时行动起来，选择赵家腊汁肉优势美食，就不会让您失望的。