

热干面加盟费 热干面 品汇祥餐饮

产品名称	热干面加盟费 热干面 品汇祥餐饮
公司名称	湖北品汇祥餐饮管理有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米
联系电话	15527569177

产品详情

主料:热干面

辅料:葱

调料:辣椒油、芝麻酱、老抽、盐、十三香

- 1.准备好所需食材;芝麻酱盛在容器内,锅里水开后,下入热干面,热干面代理,煮至无硬芯;用凉开水搅拌均匀成稀糊糊状。
- 2.煮好的热干面盛在盘子内;加入老抽;加入芝麻酱;加入盐。
- 3.加入十三香;加入香油;撒上葱花,热干面加盟费,加入自制辣椒油拌匀即可。

诀窍

- 1.一定要用碱水面条:这是一种密制的面条,具有良好的黏弹性,并有防腐、中和酸性等作用;
- 2.面条煮后防粘连;
- 3.一定要用香油调芝麻酱,不能用水,热干面加盟店,否则不香;

有人这样说"如果说豆瓣酱是川菜的灵1魂,那么芝麻酱当之无愧是热干面的灵1魂"。

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！

武汉热干面热干面是武汉特色小吃，与山西刀削面、两广伊府面、四川武汉热干面担担面、郑州烩面并称为中国五大名面，是武汉颇具特色的过早小吃。面条纤细根根有筋力，色泽黄而油润，滋味鲜美。拌以香油、芝麻酱、五香酱菜等配料，更具特色。热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷和过油的工序，再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油等调料做成的酱汁，增加了多种口味，吃时面条爽滑有筋道、酱汁香浓味美，让人食欲大增。

- 1.在水里面加入食用碱化开;热干面
- 2.倒入装有面粉的盆里面;
- 3.加入一点盐，用筷子搅匀;
- 4.揉成较硬的面团;
- 5.将面团分成小份，这样方便压面机来压;
- 6.来回多压几次，压成光滑的面皮;
- 7.然后用圆面孔，压成细圆面条;
- 8.将所有的小面团都这样做好;
- 9.烧一大锅水，烧沸腾后，倒入压好的面条，煮到7分熟。(如果现做现吃的话，就直接煮到全熟);
- 10.然后沥干水，捞起来，放到有风的地方吹凉，热干面，或者直接过一遍凉水;
- 11.稍微晾凉一点后，倒入麻油拌匀，防止粘连。这样碱面就做好了。放凉了可以放到冰箱冷藏;
- 12.放进锅里煮熟，面已经半熟了，只需要稍微烫一下就可以了;
- 13.面捞起来，放到碗里，加入，富清鲜辣味粉，味精，酱油，醋;
- 14.加入萝卜丁，淋入重1要的芝麻酱;
- 15.撒上葱花就可以了。

热干面加盟费-热干面-品汇祥餐饮由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。热干面加盟费-热干面-品汇祥餐饮是湖北品汇祥餐饮管理有限公司（www.hmg917.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解

详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话,业务联系人:刘经理。