

热干面加盟咨询 濮阳热干面加盟

产品名称	热干面加盟咨询 濮阳热干面加盟
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

热干面加盟是一道什么样的美食？有什么特色？我们一起来看一下热干面加盟不同点。

1、热干面是熟面再加热。具体做法是将水煮沸后，加入碱面，再次煮沸后马上将面捞出，然后趁热淋油掸面。这里的一个要点，一定要趁热，一旦面凉下来就是粘黏在一起，这样口感会特别差不劲道，并且油脂不好浸润保质期会缩短（正常情况当天夜里掸好的面迟可以保存到第三天上午）。第二个要点是油要掸匀，否则还是会粘黏。需要吃面的时候在沸水过一道就出锅，然后加酱料拌匀。所以理论上掸面一次可以吃4餐（什么？这不是早餐么，午餐和晚餐也吃这个么？是的，武汉的早餐都有强烈的饱腹感，否则老汉口码头的工人可是万造反的）

2、热干面的酱料和其他拌面不同。比如炸酱面，其实面条上包裹的主要是油，然后肉酱的粘黏挺随缘的。但是一碗上成的热干面，应该是每根面条都均匀包裹着芝麻酱，这既考验老板调和芝麻酱的水平，也考验食客的拌面水平，类似于芝士意面的感觉，每一口的口感和味道都是几乎一致的。

【耀兴隆】以“客户为中心”不断提升食品品质、服务和性价比，为客户创造更多价值，期待您的来电。

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!

相信大家对于热干面的了解都很清楚吧，它是现在受到很多人喜欢的小吃之一，今天就由**【耀兴隆】**告诉大家热干面加盟的简单做法都有哪些。

热干面加盟是水切面，这是一种碱面，浅黄色，在武汉的菜场很容易买到。大锅将水煮沸，水一定要相对比较多，将面下入锅内，煮到8成熟捞出。

把捞出来的面摊在平盘内，放与电扇旁，边加油，边用筷子挑起面，以便于面不粘黏。吃的时候再把面放在一竹篓内，放入沸水内过一边（几秒钟）捞出，再加上热干面的调料即可。

【郑州耀兴隆】出餐迅速，翻台率高，3分钟即可上餐，节省消费者就餐时间，10倍翻台，成本聚降利润翻倍，手把手扶持，盈利超快。