

涓 杓 漢 兼 妬 緜 - 涓 涑 鏟 工 逢 鑑 伴 掬 鏟 朵 簏 -

鍧 儿 棉 錦 冬 汉 绉 惧 脍 浜 巾 俣

家常版打卤面

美食

浣滃

鎏 賤 贛 浜 庸 緜 2010/06/10 16:20

原料：

面条：普通面粉400克、水适量、鸡蛋1 - 2个（视大小而定）、盐少许。

做法：

- 1、将鸡蛋打入放有面粉的盆，加入盐，将水缓缓倒入，一边倒一边用筷子顺一个方向撑搅拌，至面粉呈雪花状；
- 2、接着揉成面团，置于盆中，加盖湿布，醒面；
- 3、将醒好的面擀成厚面片，放入面条机的第一档，压成薄片；
- 4、将面片放入面条机的最后一档，压成面条，往面条上撒上粉，抖散均匀即成。

要点：

- 1、加入盐是为了让面条更筋道；
- 2、醒面的时间越长越好，我昨天是上午就揉好面了，一直放到傍晚才做。这样也是为了使面条筋道。