## 

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細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,压成薄面片;
- 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。