涓　枃瀾兼妬缃　- 涓　淑鏃ユ滢鏂伴椈鏃朵簨 - 鏀儿椭鍗庤汉绀惧尳浜ゆ禩

家常版打卤面

美食

浣滆

鍙戝竷浜庡細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。