

# 网红武汉热干面，色黄油润鲜美，教你制作秘籍

宅家经常的会想起老家武汉的热干面。不出门没事干做美食战疫情吧。为武汉加油！为武汉热干面加油，自家做一碗吧，口感非常的好仿佛又吃到家乡的热干面了。早餐吃碗武汉热干面，朋友圈晒一下，立马点爆了，暖心话一大片，立马回复自家做的。话说武汉热干面与山西刀削面、两广伊府面、四川担担面、北方炸酱面。可以相提并论也是我国五大名面武汉特色的过早小吃之一热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，拌油摊晾，吃时再放在沸水里烫热，加上调料，成品面道筋道，黄而油润，香而鲜美，诱人食欲。每一根面上都沾上油，面要坚韧有咬劲却还不能是生的。这是很需要技巧的，调料再好吃，面的口感不对也会失去热干面的风格。除了芝麻酱以外，酱油、盐、味精、葱花、胡椒粉、喜欢吃辣的可以放辣椒汁，这就是武汉热干面的基本配料了。

热干面有很多的配料。但是配料太多也会影响芝麻酱原有的浓香。热干面就是芝麻酱和麻油调味的。据说，30年代初期，汉口长堤街有个名叫李包的小贩，他靠卖凉粉和汤面为生。夏季天气异常炎热，不少剩面未卖完，他怕面条发馊变质，便将剩面条煮熟沥干，晾在案板上。一不小心，碰到案板上的油壶，麻油泼在面条上。李包见此状，无可奈何，只好将面条用油拌匀重新凉放。第二天早上，李包将拌油的面条在沸水里稍烫，捞起沥干入碗，然后加上卖凉粉的调料，弄得热气腾腾，香气四溢。人们争相购买，吃得津津有味。有人问他卖的是什么面，他脱口而出“热干面”。从此，他就专卖这种面，不仅人们竞相品尝，还有不少人向他拜师学艺。



食谱：热干面  
 食材：新良品钻雪花粉2杯，食用碱面15克，盐5克，黑芝麻酱适量，酱油，麻油，萝卜干咸菜适量，酸豆角适量，咸菜适量，植物油一勺。  
 制作：1,准备好做碱面条的主要食材，将碱面用水溶解。  
 2,将2杯钻晶面粉倒入面条机，加入溶解的碱水和一勺盐。热干面是圆形条，装好圆形花片模具，开机压制面条。  
 3,秋季腌制的萝卜干，非常的有咬劲，

口感清脆味道甜甜的超级爽，用冷冻的方法保存起来很不错。做热干面的第一小菜必须的，切碎和菜一起炒。这是的解冻的时候拍的。  
 4,植物油一勺炒小咸菜。包括酸豆角，榨菜根，胡萝卜，咸萝卜干。一定要切碎了再炒。加点点的酱油调味就行了。炒好的小咸菜搭配热干面吃味道超级好，如果没有小咸菜买点榨菜之类的也可以，听说还有用海菜的哟，毕竟是自家做的热干面，不会有太多的小菜，好吃就是硬道理。

5,准备齐了，面条已经压好了，黑芝麻酱也是自家做的，炒芝麻然后料理机做芝麻酱，不是很细腻那种，口感很不错起码是新鲜的。酱油最好选味道好的，不要太咸了。一切按照自家喜欢的口味做，比外卖的干净食材也可靠。作为吃货我最注重的是食材和卫生。

6,开水煮面，看着水翻滚了再下面哈。煮4分钟左右停火。

7,捞出来的面条放进容器里边，加点香油拌面条，自家吃加的量随意，让每一根面上都沾上油哈。

8,吃的时候，放进热水里烫一下就把面条捞出来。

9,加上调料，成品面道筋道，黄而油润，香而鲜美，诱人食欲。每一根面上都沾上油，面要坚韧有咬劲却还不能是生的。

10,那些调料加进去，酱油要少加，芝麻酱一定要多，吃的就是它，其它的适量就行了。如果嫌干，可以加一点点高汤之类的。如果可以吃辣的加点辣椒油之类的，外卖的小店都有的。

加上调料，成品面道筋道，黄黄的特别的油润，香气扑鼻看着就诱人。每一根面上都沾上油，面要坚韧又筋道，而且不能是夹生的。宅家17天，来一碗武汉热干面，让北方的朋友们大开眼界，没吃过，想要试下，步骤来了。

贴士：  
 1,热干面不同于其他的面条，必须是碱水制作的。  
 2,煮熟的面条加芝麻油混合，保证每一条都沾满油。  
 3,搭配不同的小菜克按照各家的口味制作。

# 清脆可口好吃的菜，解油腻下酒必备，快来试下

秋冬季多吃莲藕有益健康哈，尤其是女性多吃莲藕。家人都喜欢煲汤或者清炒之类的很不错。南方人吃得比北方人要多，北方人吃土豆的频率会比莲藕要高。因为地域的关系吧，东北这边不出产莲藕，土豆遍地种植。北方湖泊几乎没有，近些年有种观赏的荷花，没见到有挖莲藕的，夏季太短暂了，紧接着就冷了。在南方随处可见的湖泊到处都有莲花盛开，一举二得啊，观赏花还可吃莲藕。一方水土养一方人，大自然的赏赐。

莲藕清炒非常好吃清脆可口。记得不能用铁锅炒莲藕很容易氧化，藕片变色影响口感。这次我加几个圣女西红柿，口感酸甜清脆太好吃了，孩子们非常喜欢吃，不吃饭了直接吃菜。莲藕片被圣

女西红柿的汤汁带的颜色稍微变一点点，不影响颜值哈。新式做法喜欢来试下。莲藕这样炒清脆可口味道鲜美，一个人吃一盘都不够，重要的是配料好。

食谱：西红柿炒莲藕片  
 食材：1,新鲜莲藕一节，圣女西红柿适量，西红柿，莲藕刮去老皮洗干净备用。  
 2,新鲜莲藕切片洗干净。切得越薄的片吃着入味越好，我也就切成这样了，也是最薄的了。可按照个人所需来制作。切好的莲藕片过下清水，去除淀粉。  
 3,热油葱花爆锅出香味，在炒莲藕片。  
 4,翻炒一下，然后加适量的清水翻炒，这样不会粘锅。  
 5,翻炒的藕片变色即可加盐翻炒，保持中火炒菜。

6,菜出锅之前加小番茄翻炒。  
 7,炒的小番茄变色，关火出锅。这菜清炒比煲汤还简单好吃，学会了露一手，感觉自己也很霸气滴。清脆可口好吃的菜，做一次成一次，还不来试下吗，可别错过哈。这菜清炒比煲汤还简单好吃，学会了露一手，感觉自己也很霸气滴。清脆可口好吃的菜，做一次成一次，还不来试下吗，可别错过哈。很多菜都是自己喜欢怎么搭配就怎么炒的，其实味道有时候很惊喜的，如果你也和我一样喜欢乱搭炒菜，那就来试下这个菜吧。  
 贴士：  
 1,可以用大西红柿做菜。  
 2,莲藕片切完过下清水去除淀粉。  
 3,炒菜保持小火，莲藕有淀粉容易糊锅。



6-119 绝对新鲜美味专业寿司料理

各類壽司拼盤  
 海鮮烏冬面  
 日式鷄套餐  
 鰻魚飯套餐  
 牛肉刀削麵  
 生魚片  
 招牌龍卷  
 珍珠奶茶  
 咖啡,冷(熱)飲

地址:15108 Frederick Road, Rockville, MD 20850

## 稻壽司 Inari Sushi

請扫码入稻壽司群

電話:301-315-8818

每晚6:30後 特價  
 營業時間:9:30am -8:30 pm

Gift Certificate  
 凡購買禮品卷\$100以上有10%優惠  
 10% off on purchases above \$100

6-100 鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理  
 欢迎旅行团光临

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心,5分钟车程

贵妃鸡  
 北京鸭  
 XO生蝴蝶  
 香脆鱼片  
 金沙龙虾  
 特色黑椒牛柳  
 金条鱼球

## 莲花园 Lotus Garden

電話:703-255-9888  
 傳真:703-255-5188

地址:224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面  
 陕西刀削面美味正宗