

材料成分

主料: 香葱 500g, 大葱 500g, 紫葱头 500g, 切面

(细)5kg;

辅料:水 300g,油菜 500g,食用油 500g;

调料: 酱油 1kg。



原材料图

制作过程

香葱切段,大葱、葱头切丝,油菜切开备用;葱油制作:锅内放油烧至三成热,将香葱、大葱、葱头入锅小火熬制 20 分钟后加酱油、水,开锅 10分钟盛出;锅中煮面条的同时放一个小油菜,煮熟后浇上葱油、撒上香葱粒即可(原料按 35 碗计算)。



面条要细: 熬油温度不宜太高。

品质特点

柔韧爽滑, 葱香可口。



半成品图

