

「日式拉面大会」

~面和汤底交相辉映的创作式拉面~



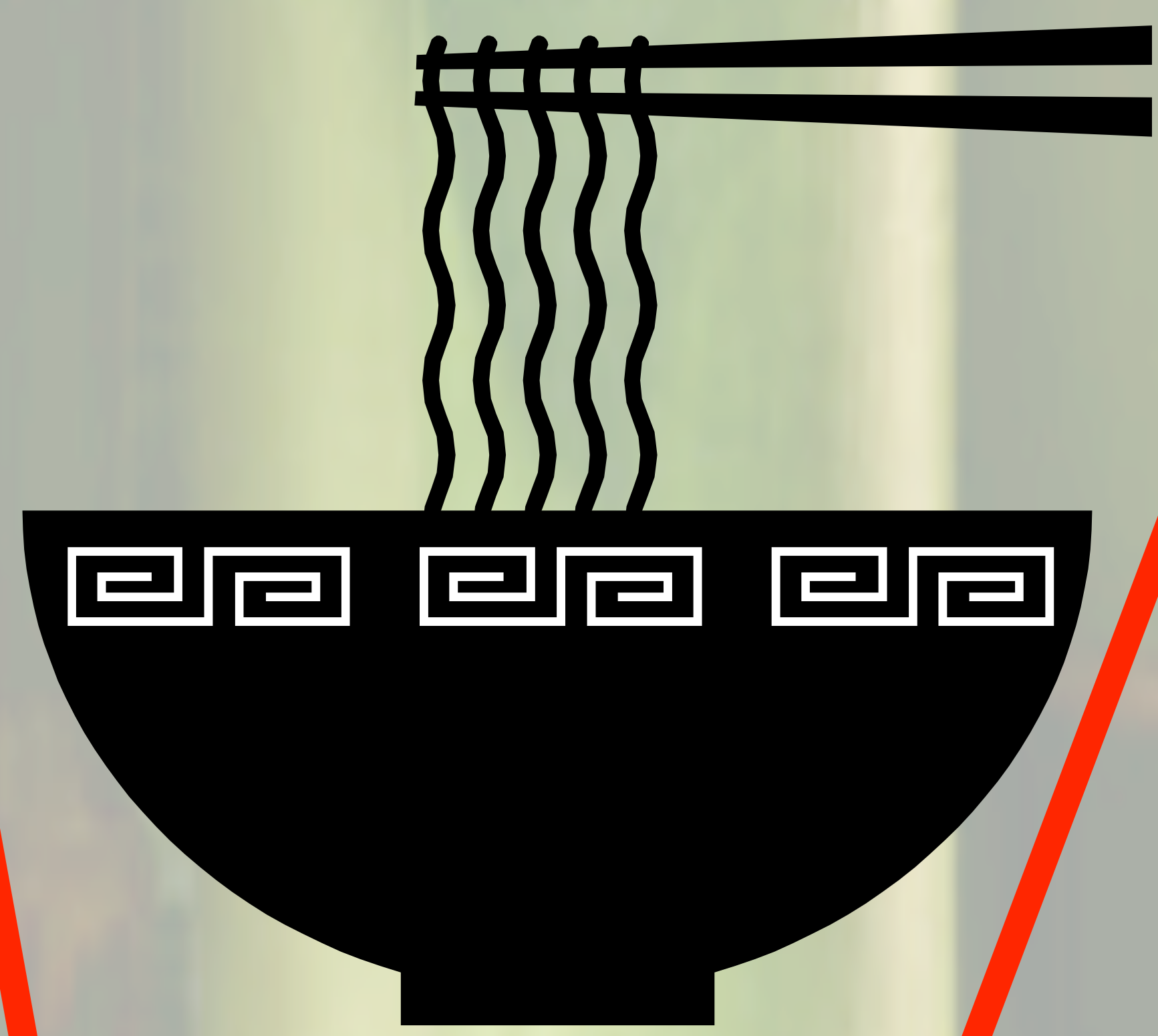
从生鲜食品到自有品牌商品
您最信赖的美食伙伴
商用食材的（专家）— 久华世



成都市场上的人气拉面！！我们想在2015年5月13日举行以像「面+汤底+配料」这样既简单又暗含浓厚日式拉面特色为主题的第四次提案会。如果您对面食有喜好，届时敬候大驾光临！

日式拉面的历史

日本明治时代时，在中华街上中餐料理店开业了，大概到大正时期起在各地盛行起来。因此，在日本1910年也常被称作为拉面元年。也因此，在早期的日本并不是叫做拉面而是中国荞面。



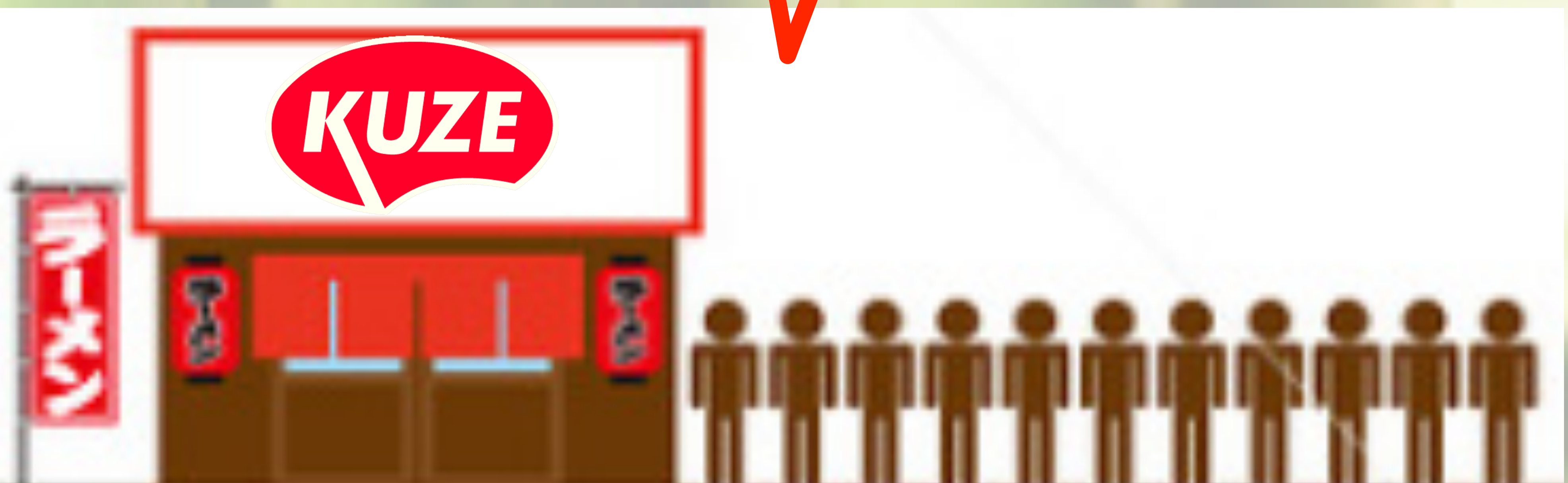
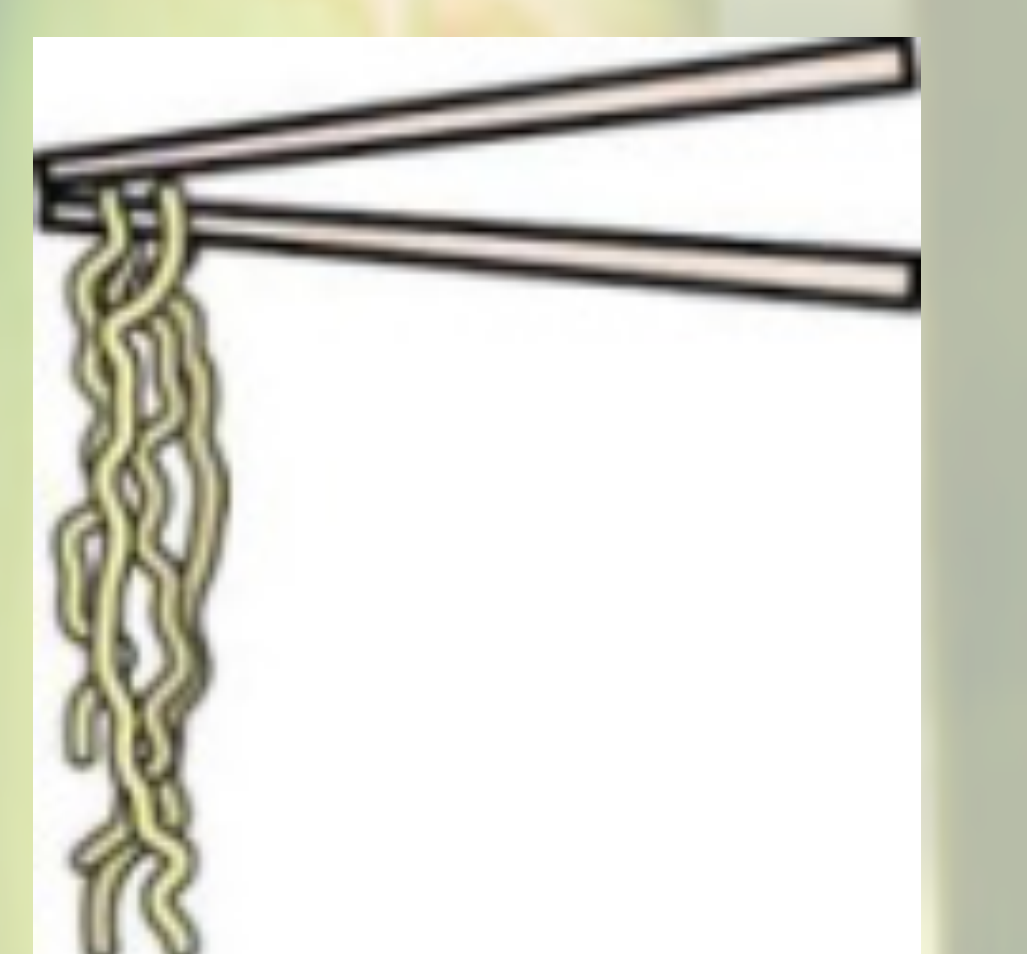
猪骨拉面



现在，在中国人气最高的猪骨拉面发祥地是日本的福冈县博多市，是在1941年在当地一家叫做“屋台”的店铺中发祥的！因此，猪骨拉面也常被叫做“博多拉面”。所谓的“博多拉面”最初是一种猪骨+细面的东西，且是手工面、但是随着人们渐渐的没有宽裕的时间来制作从而为了能更快的吃上这种面而换成了现在类似的细面从而演变成现在这种风格。

拉面的关键点

日式拉面最重要的就是“面和汤底”面的话，“小麦粉，水和碱水”很重要，同时根据温度的不同以及所占比例的不同也会发生改变的！，汤底的话，既是汤汁很重要！一碗面能否活或者死全靠它。



关于拉面品种相关



酱油拉面:特征

汤底:因为以鱼贝类为基料带有稍微的甜味,从而使用了酱油。

面:主要是以中等粗细的弯曲面为主要。

配料:叉烧·鸣门卷·鸡蛋·青葱·海苔·调味笋

味道:由于有蛤蜊的味道十分顺口,是拉面的基础款



味噌拉面:特征

汤底:以猪骨为底料和几种味噌相混合

面:同酱油拉面一样,是以弯曲面为主要,为了便于使面带上汤底的味道而使用的粗面,

配料:叉烧·玉米·青葱·鸡蛋·海苔

味道:味噌的鲜味只要尝试过一次便无法忘怀!



盐味拉面:特征

汤底:使用了几种鱼贝类作为底料混合盐。

面:细面是主流!

配料:叉烧·鸣门卷·鸡蛋·调味笋·青葱

味道:虽然看着是十分简单的,但是因为是盐味的拉面反而凸显出拉面本身的质感!



猪骨拉面:特征

汤底:将猪骨熬煮制成。

面:细面是主流

配料:叉烧·青葱·木耳·红生姜

味道:浓厚即为其特征,不需要其他说明。



沾面:特征

汤底:鱼贝类,猪骨类等

面:粗制的弯面

配料:各式各样。基本是根据汤底选择。

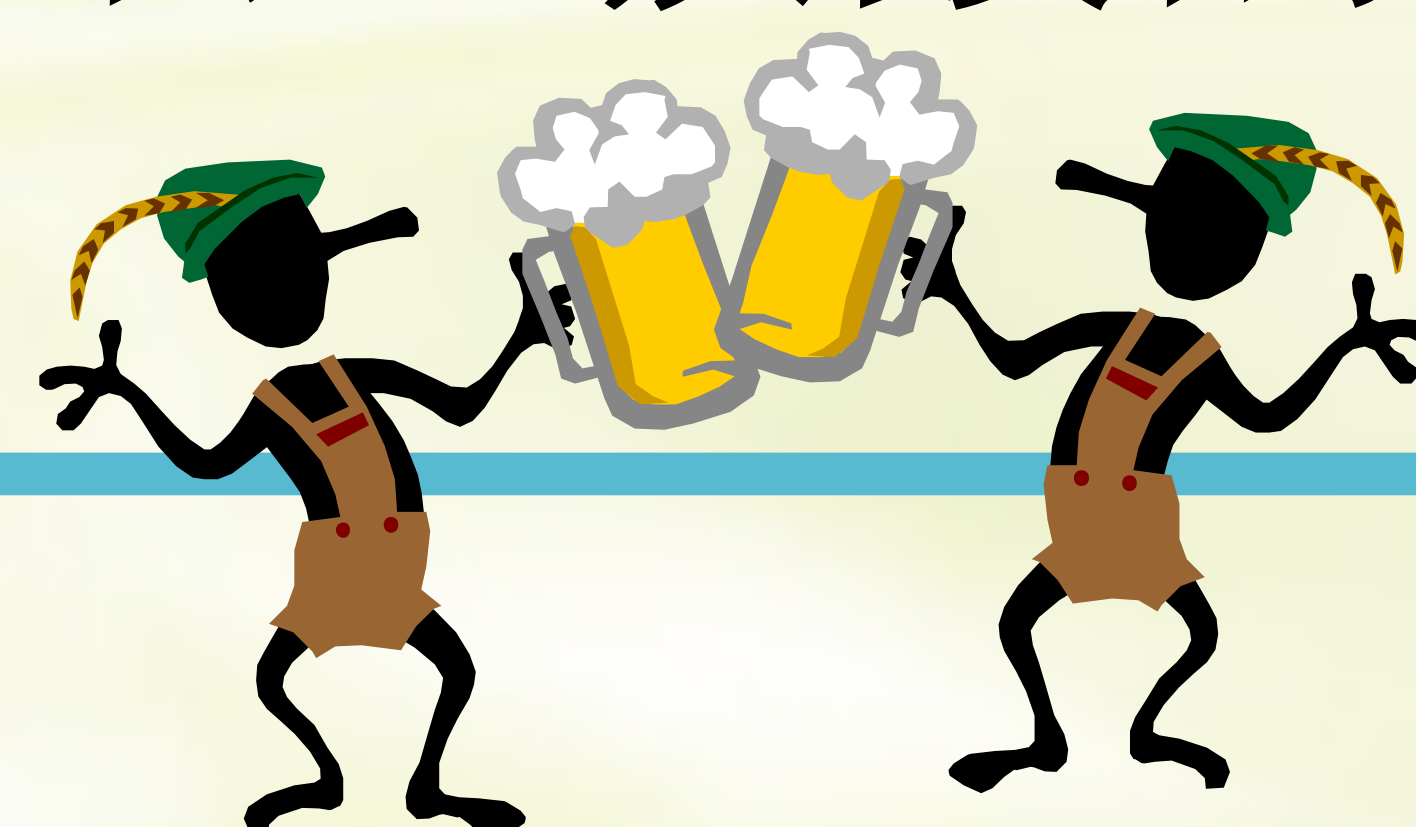
关键点:多是在炎热的夏季想吃面食时食用!



当日,可以将面和汤底自由选择搭配。除此以外还有有特别的拉面(冷面等)!敬请期待!

也准备了饮料!

说起拉面虽然想到的不是啤酒,但是准备了加入碳酸的果汁酒类等!



详情

时间: 5月13日 13時~17時

会场: 「美味食材馆」2楼

地址: 锦绣路1号附25号保利中心C座1楼(见右图)

电话: 028-8749-1261

内容: 介绍拉面

介绍日本产酒类

一起试吃试饮!

久华世(成都)商贸有限公司
地址: 武侯区盛隆街9号中日友好会馆1E室
代明秀: 183-8209-0806 (日餐担当)
江魏洛: 182-1562-3310 (西餐担当)