

## 当前的鸡蛋多少钱一斤

### 一斤干面可以压出多少斤鲜面条，

一斤干面可以压出一斤半鲜面条。作面条的方法大致有三条：1.拉伸法：将经过充分熟化的面团反复拉伸成为面条。这种方法多为手工操作，经验性强，对面粉质量和熟化要求相当严格。许多名产面条，如龙须面、空心面等都属此类。2.擀压法：将面团先反复擀压或碾压成片，然后铡条。一般大宗市售机制新鲜切面属于这一类，再加上晾干(或烘干)、切断、包装等环节则成为挂面(是因为将湿面条挂在竹杆上干燥而得名)。面团熟化程度和面条干燥条件是影响挂面质量的重要生产因素。3.挤压法：将面团放在压模中加压，面团从模孔中挤出成条。这种面条又特称作“饸饹”，口感硬实。用掺小麦的粗粮粉或全部粗粮粉制作面条时常用这种方法。