

【 点击上方蓝字 行周末 关注我们 | 给生活加点料 】

置顶公号 · 每天有惊喜



到开灶的时候，可得先用碗排好队，等闻到勾人香气再去，这锅早就空了~



捞出来的面条白亮润泽，这时离台湾地道葱油拌面，就差一味奢侈配料——三星葱。

这三星葱在葱界的地位可以说牢固不破，价格也高的令人尖叫，一公斤高达600元台币。



而葱油拌面的味之魂就是葱油。要香味勾人，葱界自然要选顶级的三星葱。



爽口弹牙的面条油亮润泽，还裹着喷香的葱油味咧~

嘅的这一块，面有面的嚼劲，葱有葱的香气，香油再把这些味道交融在一起。



KIKI面既然用上了600元台币一公斤的三星葱，面条自然也不会差。

为了能做出配得上三星葱酱汁的面条，制面师傅们反复试吃了100种以上的面条，最终选用的是“台南手工日晒面”。



每一份Kiki拌面的面饼，都要经过整整2日的强光日晒，2小时要进行一次翻面，反复均匀烘烤的面条，这样做出来的面条口感才Q弹有劲，久煮不烂。



经过阳光高温日晒的面可以天然防腐，不同于一般的面条需要加入大量盐巴防腐，配料只有面粉和水，无添加绝对安全~



你只需要将面条煮熟，拌上酱汁，就能吃到传承百年的台湾地道葱油拌面了~



也怪不得KIKI拌面能红遍半个娱乐圈，不光上过《十二道锋味》，连黄渤、余文乐、郑秀文、陈奕迅、彭于晏、杨千嬅都是它的死忠粉。



小行知道KIKI面那会还很早，大陆还没的卖，香港那会一上市就被抢空了，特地找代购去台湾人肉背回来的，不仅贵还得等上半月。



KiKi拌面现在有葱油、椒麻，小醋，老醋口味，要说最好吃的嘛，自然各有特色~

先表明立场，小行是葱油派的，喷香的香气，毫不懈怠得香到最后一口~



小醋老醋口味，选自陈年乌醋，乌醋在北宋永春民间就开始流传，家里如果有一坛乌醋，如有一宝。

乌醋是精选白糖，黄曲等原料经过180天发酵而成，制作非常不易，所以乌醋不仅可以滋阴润燥、养血止血等功效，是十分难得的醋中极品。



再不下厨的人，厨房里都会备点面条，饿得急了，花个3-5分钟煮个面，满足又轻盈的一餐，还管饱。

一包KiKi面里有5小包，足够可以吃一周的时间，每一包里面都有单独的酱料包噢~



红遍半个娱乐圈的舒淇KIKI拌面

会员价任意口味 一包/5份最低 64元

明星同款吃起来~



福利二

本期还将送出 KIKI内测款葱香阳春拌面 \*3份

一份100g\*5包

内测款拌面没得卖滴~

## 近期热卖

▼9月是梭子蟹最肥美的时  
候，肉大块丰腴，带着海水  
独有的咸鲜味，砸吧砸吧嘴，  
还有一丝回甘能鲜掉舌头。

# 198元起

#中秋有礼#



注意！注意！



欢迎勾搭

杭州首席体验官

勾搭本体验官，可能会获得：

- 产品试吃、试用机会\*N
- 无门槛优惠券\*N
- 行周末线下活动\*N

... ..

给点好处，下期选品由你来定！

扫描下方二维码或

添加首席体验官个人微信:

xingzhoumoshg

↓速度速度，点击阅读原文↓

↓100%手工日晒面↓