首屏海报：

大标题：张家山手工空心挂面

舌尖上的中国 a bite of china

《舌尖》导演陈磊回忆：我问他会不会做挂面，他突然眼睛放光，嗓门不自觉地提高了八度，一条条车似的皱纹也跟着生动起来。

我知道，他就是我要找的主人公！

史料记载，张家山空心手工挂面“茎直中通、料珍味馐、每献上以补”，所谓“茎直中通”是每条挂面的横切面都有针尖般小孔，空心挂面亦由此得名。因张家山手工挂面用优质面粉加工，其光洁度好、耐煮沸、煮后不浑汤，再配陕北羔羊肉、鸡汤、肉汤等，味道极佳、营养丰富，故有“料珍味馐，每献上以补”之评价。

商品信息

产品名称　手工空心挂面　　　　　　　　净 含 量　450gX2把

配 料 表 优质面粉、水、食用碘盐　　　保 质 期　12个月

储存方式 请置于阴凉干燥处　　　　　　注意事项　挂面会有轻微的碎断，介意慎拍

精挑细选

原产地：陕北小麦/天然晾晒/保留食材的原始口感

真材实料：选自原始材料/不添加防腐剂

多种程序：12道工序/3次发酵/耗时20小时

寻一地美食 品人间风味

匠心之作

爽滑劲道 面香浓郁（配图）

吴堡县张家山“老张家”空心手工挂面制作的技艺十分讲究，整个制作流程需20个小时左右方可完成。它以小麦精粉、精盐为原料，经配料、揉醒、压延、拉延、挂抻、晾晒等12道工序精制而成，期间不添加任何防腐剂。

十二道工序/手工制作（配图）

四十八小时/精心晾晒（配图）

热爱美食/热爱生活（配图）

美味不能摒弃传统

手工制作演绎传统配方和工艺

舌尖上的中国Ⅱ心传“挂面爷爷”

传统手艺 传承千年

拉伸面条→撑开面条→晾晒面条→切面包装

挂面在制作过程中没有添加防腐剂，自然发酵，我们会在面条中添加食用盐使面条更加劲道，因此在食用过程中根据个人口味适量添加食用盐。