

黑龙江腐竹 亿佳食品 腐竹制造

产品名称	黑龙江腐竹 亿佳食品 腐竹制造
公司名称	内黄县亿佳食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内黄县二安乡大槐林村
联系电话	18625808944

产品详情

泡腐竹的注意事项：

干的腐竹重量很轻，泡的时候总是会有一小部分浮在水面上，有些地方泡不到，泡的时候上面再盖个盘子。很长的腐竹建议先用手截断，确保腐竹全部泡在水中，这样能保证每一个地方都泡发。

正常腐竹能看到瘦肉状的纤维组织，且泡过的水黄而不浑。添加了SO₂或甲醛的腐竹色泽艳丽，没有纤维组织，黑龙江腐竹，泡过腐竹的水黄而浑浊。这种不宜食用。

由于干腐竹经过加工已经是熟的了，所以直接用水泡好后也可以吃，但是为了健康卫生，所以尽量还是用热水焯一遍更好。而泡腐竹的时候，建议尽量用温热水，泡三四个小时一般就达到了软硬适中的程度。不过如果是用冷水泡的话，大概需要十个小时左右，而且为了干净，泡的期间尽量换换水。但是泡腐竹的时候时间不能太长，一般超过72小时后就出现变质，此时是完全不能食用了。因为泡得太久的腐竹，里面容易滋生菌类，污染食材。

腐竹泡久了能不能吃，主要看一共泡了多长时间。如果只是泡了一天半天，那是完全可以吃的，但超过7个小时，就会把腐竹泡的变质，也就不能吃了。所以大家腐竹泡好后，要尽快做成成品，不要一直泡在水里。

同时选购腐竹的时候又有哪些技巧呢？

好的可以放心购买的腐竹是呈现淡黄色，且略有光泽的，形状是一段一段的片叶状，有的商店卖的腐竹

也有可能是枝条形的片叶状。这也是可以放心购买的。好的腐竹是干的，易脆易折，还有很小的空心。腐竹的外表看起来干净光滑，没有霉斑等杂质。而且腐竹闻起来有淡淡的清香味。颜色发灰，或者是黄褐色，这种腐竹是劣质的，腐竹制造，不建议大家购买。

在购买腐竹的时候尽量去正规的菜市场或者规模比较大的商店。还要认真检查腐竹的生产许可证，以及生产日期和保质期等信息。确保无误并没有过期的前提下，再对其进行挑选。而且在泡腐竹的时候发现水变得很浑浊，腐竹购买，而且表面有一些杂质，这说明购买的腐竹是假的，就不要再继续食用了。

黑龙江腐竹-亿佳食品-腐竹制造由内黄县亿佳食品有限公司提供。内黄县亿佳食品有限公司是一家从事“腐竹,腐竹段,豆腐皮,油豆皮,烤麸,豆排,豆结,豆美丝”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“亿佳食品”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使亿佳食品在豆制品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！