

腐竹条生产线 亿佳食品 郑州腐竹条

| | |
|------|-------------------|
| 产品名称 | 腐竹条生产线 亿佳食品 郑州腐竹条 |
| 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

炸腐竹焖饭：

材料：炸腐竹、五花肉、小白菜、八角、花椒、鸡粉、生老抽、白糖、蒜粒、葱白、大米，各适量。

做法：

- (1) 五花肉切很薄，下锅煎出油至金黄色
- (2) 油剩出待用。五花肉撒在锅边，下蒜粒与葱白，八角五分之一，花椒三四粒，爆香后与五花肉同炒。然后上色，加入生老抽，炒久点，让色上得牢固
- (3) 上完色后加开水与炸腐竹焖一小会。开水的水量与平常煮饭的水量一样
- (4) 趁焖的过程中洗好米，把锅中的腐竹焖肉倒进电饭锅与米一起同煮熟就可以了。
- (5) 另起锅把小白菜焯下水，下盐与鸡粉，郑州腐竹条，煮完后捞出，把猪油淋上。

腐竹是中国人喜爱的一种传统食品，具有浓郁的豆香味，同时具有其他豆制品所不具备的独特口感。腐竹的生产原料是大豆，大豆内蛋白质含量丰富，由大豆为原料制得的腐竹内蛋白质含量更高，腐竹内蛋白质含量与鸡肉、牛肉、鱼肉等肉制品相当。腐竹脂肪含量相对较低，而大豆异黄酮、大豆膳食纤维等功能性物质含量丰富。腐竹的更多的营养价值逐渐被人们认可，豆制品腐竹条，加上它的口感鲜美、味道独特，市场销量越来越大。

一些果品类、肉类以及豆类食品如腐竹、豆腐、腐乳、豌豆、黄大豆属于发物，不要过量食用。

发物是富有营养的或者有刺激性的食物，它们很容易诱发一些身体旧疾或加重病情。我们在日常的饮食中对这类食物要特别的注意。不过发物也是食物，腐竹条加工，适量食用对于我们平常人来说是没有坏处的，他只对一些特殊体质的人有反应。

腐竹是用黄豆加工而成的，是将豆浆加热煮沸后，经过一段时间保温，表面形成一层薄膜，挑出后下垂成枝条状，再经干燥而成。其形类似竹枝状，称为腐竹。腐竹是一种由大豆蛋白膜和脂肪组合成的一定结构的产物。营养价值高、易于保存、食用方便，深受消费者的青睐。

腐竹条生产线-亿佳食品(在线咨询)-郑州腐竹条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为客户提供“腐竹,腐竹段,豆腐皮,油豆皮,烤麸,豆排,豆结,豆美丝”等业务，公司拥有“亿佳食品”等品牌，专注于豆制品等行业。欢迎来电垂询，联系人：胡晓龙。