

腐竹条生产厂家 太原腐竹条 亿佳食品

产品名称	腐竹条生产厂家 太原腐竹条 亿佳食品
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

干的腐竹服用前必须泡一下水，泡茶后的腐竹有延展性、豆香浓厚，吃起来也更美味可口，干腐竹要泡多长时间好。用冷水泡腐竹，大约要一天(10钟头上下)；用温水泡，大约要4钟头；把腐竹掰碎了用沸水立即煮大约20分钟上下，腐竹条生产线，尽管也能烧开、但是表面略微会化一点、汤略象豆浆，尽管样子差点儿但是也能吃啊，没法速学的就这样。假如是早已泡发好的腐竹不必放到室内温度下留宿，应当放到电冰箱中。此外，腐竹是豆类食品非常容易霉变，假如早已泡发好应当尽早服用。

腐竹的保存方法主要有自然干燥、烘干房烘干和化学保存，另外还有简单的放冷冻柜低温保存，但这种方法的贮藏时间较短。

自然干燥腐竹生产后，传统的方法是将腐竹晒干后叠起来，用绳捆好，放入纸箱或布袋中，存放于阴凉干燥处保存，但日晒易发霉。

烘干房烘干生产腐竹后宜烘干干燥，干燥室的温度要保持在40 以上，干燥时间约为12小时。工业生产往往会加入干燥剂密封保存。

腐竹比较干和脆，一般存放在通风干燥的地方，如果环境过于潮湿，就会出现发粘的情况，久而久之便不可食用。

烘干：湿腐竹揭起后，搭在竹杆上沥尽豆浆后，应及时烘干。腐竹烘干的方法有两种，腐竹条加工厂家，即暖房烘干和机械烘干。目前我国生产厂家大部分都是采用暖房烘干，腐竹条生产厂家，机械化连续烘干用的很少。普通的暖房烘干，太原腐竹条，大多采用的是一次烘干法，即将湿腐竹悬挂在温度为35~45、安有通风装置的暖房内，一次连续烘干8~10小时。这种方法要使腐竹含水量降到7%左右（部颁标准是10%，这在南方很难达到3~6个月的保存期）易造成碎品碎支。

腐竹条生产厂家-太原腐竹条-亿佳食品(查看)由内黄县亿佳食品有限公司提供。“腐竹,腐竹段,豆腐皮,油豆皮,烤麸,豆排,豆结,豆美丝”就选内黄县亿佳食品有限公司,公司位于:内黄县二安乡大槐林村,多年来,亿佳食品坚持为客户提供好的服务,联系人:胡晓龙。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。亿佳食品期待成为您的长期合作伙伴!