

## 山西干腐皮 亿佳食品 干腐皮价格

|      |                  |
|------|------------------|
| 产品名称 | 山西干腐皮 亿佳食品 干腐皮价格 |
| 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

质量好的腐竹为枝条或片叶状，呈淡黄色，有光泽；质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀；具有腐竹固有的香味，无其他任何异味；烹饪后有腐竹固有的鲜香滋味。

腐竹适宜于烧、拌成做配料；腐竹须用凉水泡发，这样可使腐竹整洁美观，如用热水泡，则腐竹易碎；用清水浸泡(夏凉冬温)3~5小时即可发开。可荤、素、烧、炒、凉拌、汤食等，食之清香爽口，干腐皮加工厂，荤、素食别有风味。腐竹适于久放，但应放在干燥通风之处。过伏天的腐竹，要经阳光晒、凉风吹数次即可。

腐竹一定要过油。腐竹过油之后会更加的有弹性，有韧性，而且过油之后的辅助会更香，不过腐竹过油不可以过太长时间，山西干腐皮，只需要腐竹表面起小泡就可以捞出了，如果时间太长，腐竹可能没有韧劲。

腐竹浸泡的时候一定要把腐竹浸泡到彻底发软，特别是中间部分，一定不能够有硬的感觉，如果时间不够的话，大家也可以用热水来浸泡，可以缩短浸泡时间。

烧腐竹的时候可以放一点水，然后开小火慢慢的煮，这样腐竹可以吸收更加多的汤汁，吃起来更加的鲜香美味。

过油之后的腐竹一定要清洗一下，或者放到热水里过一下，可以去除表面多余的油脂，吃起来不会特别腻。只要注意上面这四个小步骤就可以轻松地做出鲜香美味的烧腐竹，自己在家做也做的不会比饭店里的差，再也不用去饭店里吃烧腐竹了。

腐竹的蛋白质含量非常高，是豆制品中的营养较高的，腐竹还含有丰富的钙、铁以及各种矿物质。

营养学资料表明，每100克豆浆、豆腐、腐竹的蛋白质含量分别为1.8克、8.1克、44.6克；而水分含量则是96克、82.8克、7.9克。不难看出，干腐皮价格，腐竹含蛋白质丰富而含水量少，这与它在制作过程中经过烘干，吸收了其精华，浓缩了豆浆中的营养有关。

泡腐竹的水要冬温夏凉，以保持其完整；热水泡的腐竹，非常易碎。

山西干腐皮-亿佳食品-干腐皮价格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在豆制品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，亿佳食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：胡晓龙。