

安徽腐皮腐竹 亿佳食品 腐皮腐竹批发

产品名称	安徽腐皮腐竹 亿佳食品 腐皮腐竹批发
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

腐竹是客家人比较喜欢吃的一道客家特色菜式，这种菜不仅仅是局限于我们的日常生活，腐皮腐竹厂，平时的时候也是有很多各种各样的有关于腐竹的小炒，喜欢吃腐竹的人就会变着花样去炒腐竹，所以这个时候就会一下子买比较多的腐竹回来吃，那么要是一下子吃不完那么多我们要怎么样去保存呢？

腐竹分为几种，不同的腐竹在保存方式上也是不一样的，这个就看腐竹的性质而定，含水分过高的腐竹可以晾晒，腐皮腐竹生产厂家，使水分降低，安徽腐皮腐竹，然后装入食品袋，腐皮腐竹批发，扎紧袋口，置于阴凉、通风、干燥处。

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，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。

怎么把腐竹泡开呢？用冷水还是热水呢？大多数人会毫不犹豫的回答，肯定是热水。其实，这是错误的观点。用热水泡腐竹的话，会把腐竹的外面烫熟了，而且里面还是硬的。经过后期的烹饪，腐竹的外面就会黏的。也失去了它清爽的口感。所以想要泡开腐竹，要用冷水慢慢泡，就可以了。不过加入的冷水要完全没过腐竹才可以。但如果着急用的话，不妨可以在腐竹的上面扣上一个盘子或者锅盖，这样大大缩短了我们的泡腐竹的时间，而且泡出来的腐竹口感清脆。

安徽腐皮腐竹-亿佳食品-

腐皮腐竹批发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河南 安阳 ,豆制品的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在亿佳食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创亿佳食品更加美好的未来。