

太原腐竹条 腐竹条生产 亿佳食品

产品名称	太原腐竹条 腐竹条生产 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

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，腐竹条加工，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，太原腐竹条，或者是黄褐色，这种腐竹是劣质的，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，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。

豆腐皮制作技术：

1. 选当年黄豆，拣筛干净。用粉碎机破碎至脱去豆皮或成2-4瓣。
2. 把破碎好的豆子洗两遍，捞去豆皮，放在25℃水中泡4小时。
3. 把豆放入磨浆机或石磨内，边磨边加水，腐竹条生产，0.5公斤黄豆加4公斤水，磨两遍，不能磨得太细，可用手指捻成小颗粒为宜。
4. 用分离机把豆渣和浆分开。分离机内的滤筛为80—90目。在农村，可用磨水豆腐用的豆腐滤布，滤好后煮浆，腐竹条生产线，温度控制在93℃左右。
5. 用小木条把2米长、1.5米宽、15厘米高的平底锅分成6个方格。下装暖气道，使锅底温度保持在70~90℃。

0~C，把煮好的豆浆倒入锅内，3-5分钟后，格内即可结皮，待皮出现小皱时，即可揭皮。依次把每个小方格内的皮揭完。一锅豆浆可揭10多次，能出4公斤-5公斤豆腐皮。

腐竹是我们日常生活中常见的豆制品，色泽黄白，有浓郁的豆香味，同时还有着其他豆制品不同的口感。

腐竹不论是作为配菜还是独当一面，简单的做法，都出奇的好吃，营养成分也非常丰富，含有丰富的钙质，老人小孩子都能强健骨骼。

1.准备食材，腐竹提前冷水泡发，芹菜去掉叶子，洗干净再切段，胡萝卜去皮切丝，泡发的腐竹切小段。

2.大蒜放入绞肉机中绞成蒜蓉，起油锅，加入蒜蓉炒出香味。

3.再加入腐竹翻炒，加入芹菜翻炒均匀。

4.再加入一小勺生抽和鸡汁提鲜，不要太多，再加入切好的胡萝卜丝翻炒均匀。

5.按个人口味加入食用盐，加入一小勺纯净水，翻炒2分钟关火。

太原腐竹条-腐竹条生产-亿佳食品(诚信商家)由内黄县亿佳食品有限公司提供。太原腐竹条-腐竹条生产-亿佳食品(诚信商家)是内黄县亿佳食品有限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：胡晓龙。