

# 腐竹条生产线 亿佳食品 太原腐竹条

产品名称	腐竹条生产线 亿佳食品 太原腐竹条
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

腐竹是大豆磨浆烧煮后，凝结干制而成的豆制品。腐竹是经过从锅中挑皮、捋直，卷成杆状，烘干而制成的。每一百克腐竹里面就有459千卡，就相当于你吃了一百克的腐竹，必须游泳27分钟，慢跑43分钟，打羽毛球69分钟，散步108分钟，骑自行车150分钟，才能把这459千卡消耗掉。

由于腐竹是作豆腐的过程中上面的那一层东西，类似于油，所以它的脂肪含量很高，热量也很高，而且腐竹是干的，水分少，腐竹条流水线，这就注定了它的热量高。如果近期在减肥的朋友们就要少吃咯。

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，腐竹条厂，边磨边加水，0.5公斤黄豆加4公斤水，磨两遍，太原腐竹条，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，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℃，把煮好的豆浆倒入锅内，3-5分钟后，腐竹条生产线，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，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。

烧腐竹的时候可以多放一点水，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。

腐竹条生产线-亿佳食品-太原腐竹条由内黄县亿佳食品有限公司提供。腐竹条生产线-亿佳食品-太原腐竹条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。