

# 干腐皮供应商 亿佳食品 武汉干腐皮

产品名称	干腐皮供应商 亿佳食品 武汉干腐皮
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

腐竹是一种传统的豆制品，具有浓郁的豆香味，干腐皮价格，食用起来清香爽口，而蜂蜜是常见的食品，味道香甜可口，经常听人说有些食物会相克不能同吃，那吃了腐竹可以喝蜂蜜吗？

这个反应确实存在，不过这个反应在人体中并不会发生，人体不是反应容器，不能为这样的反应提供适宜条件，同时这样的反应需要催化剂，体内没有什么东西可以充当催化剂，并且人摄入的蛋白质和有机酸量是有限的，即使反应也不会损伤身体。因此大家可以放心食用蜂蜜和腐竹，腐竹和蜂蜜都是营养丰富的食品。

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，干腐皮生产厂家，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，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，干腐皮供应商，可用磨水豆腐用的豆腐滤布，滤好后煮浆，温度控制在93t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~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。

腐竹的存储方法：

腐竹适于久放，但应放在干燥通风之处。过伏天的腐竹，武汉干腐皮，要经阳光晒、凉风吹数次即可。含水分过高的腐竹可以晾晒，使水分降低，然后装入食品袋，扎紧袋口，置于阴凉、通风、干燥处。如生虫，可以经常翻晒，让虫子自行爬出，不能用药剂喷杀。

腐竹的食用方法：

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，荤、素食别有风味。

干腐皮供应商-亿佳食品-武汉干腐皮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！