

# 代理腐竹 亿佳食品 黑龙江腐竹

产品名称	代理腐竹 亿佳食品 黑龙江腐竹
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

大豆的蛋白质的含量一般在百分之四十左右，比其他任何一种植物的食品的蛋白质含量都高，并且豆制品的蛋白质通过变性和凝固，消化率是在百分之九十七左右的。只有选择较好品质的大豆，才能生产加工出良好的品质的豆制品，腐竹，不论是对大人还是小孩，对他们的身体健康，均有着较好的作用。可以起到健脑的作用，促进大脑活力提高。腐竹本身就浓缩了大豆的营养精华，并且含有丰富的蛋白质、钙质和矿物质，等等。市场上所见的腐竹都是干的，大豆的蛋白质的含量一般在百分之四十左右，比其他任何一种植物的食品的蛋白质含量都高，腐竹本身就浓缩了大豆的营养精华，并且含有丰富的蛋白质、钙质和矿物质，黑龙江腐竹，等等。在挑选腐竹时，要看腐竹的颜色，一般情况下，腐竹的颜色越浅，营养价值越高。相对来说，中午食用效果会好一些，可以很好的补充身体所需的能量，可以起到健脑的作用，促进大脑活力提高。腐竹中谷氨酸含量很高，为其他豆类或动物性食物的2~5倍。

腐竹和豆皮再口感上有啥区别?

腐竹和豆皮再口感上有啥区别？

黄豆，我相信很多人都吃过，豆腐皮和腐竹也是我们经常吃的食物。豆制品以其的营养成分，成为我们日常生活中餐桌上经常食用的食物。大豆在我国有5000多年的历史。当时，大豆被作为一种主要食物食用，有几千年的历史，代理腐竹，很多大豆制品都是用大豆制成的。

在食物不那么稀缺的现代，大豆已经成为一种众所周知的食物。无论是用来炒菜还是作为日常零食，它都很受人们的欢迎。我们经常看到的豆腐、豆浆、豆皮、干豆都属于豆制品，我经常吃的麻辣条也属于豆制品。下面就让我们来看看腐竹和豆皮有什么不同吧!

腐竹批发厂家提示您，两者在口味上的差异相当大，在外观上也有很大的差距。首先我们

要了解腐竹的制作方法。腐竹的方法是，将大豆磨碎后，去除黄豆皮表面，然后继续煮，将材料捞出晾干后，会有一种絮凝物，形成腐竹。豆皮是腐竹絮凝物形成前取出的一层皮。它们来自同一来源，但处理时间和过程不同。

然后是外观。相信大多数人都见过豆皮和腐竹，而豆皮和腐竹的是那种属于麻辣菜干的东西，但是豆皮是不一样的。豆皮是一种相对平坦的片状，整个是一种相对较薄，和腐竹是一种相对厚的纹理，看起来皱巴巴的，形状是不如豆皮一般，这是它们之间的大差距。

然后是口感的问题。豆皮有点嫩，因为它是在豆浆出膜后的首层。相对而言，杂质和絮凝物较少，腐竹招商加盟，但腐竹不同。腐竹是后面出来的絮状物。一般来说，它比较顽强，而且味道是有弹性的，而豆皮则是那种软糯的外表，虽然不会到入口即化，但一口就可以嚼。

还有是烹饪方法不一样。豆皮通常是用来做凉拌的，而腐竹通常是用来炒菜的，因为豆皮可以很容易的浸泡在豆腐里，而腐竹需要很长时间的浸泡，所以这其实是两者之间的大差距。我们还是会用豆皮涮菜，但我们不会用腐竹，因为它太硬了。

以上就是腐竹和豆皮的区别。虽然都是豆制品，但由于生产时间和生产步骤的不同，差别很大。你可以根据自己的口味来选择。

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，腐竹制作，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，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。

代理腐竹-亿佳食品-黑龙江腐竹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位于内黄县二安乡大槐林村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前亿佳食品在豆制品中享有良好的声誉。亿佳食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。亿佳食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。