

# 安阳批发腐竹 亿佳食品 腐竹

产品名称	安阳批发腐竹 亿佳食品 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

植物蛋白质含量高，质量优：

因为经过了烧煮及烘干等多道工序加工，腐竹的蛋白质含量甚至超过了大豆本身，每100克的腐竹含44.6克的蛋白质，在整个植物界中都是很高的。

而且大豆蛋白质的氨基酸组成接近人体的需要，其营养价值几乎可与肉类媲美，又因为其中富含谷类食物蛋白质所缺乏的赖氨酸，吃腐竹氨基酸搭配谷类主食，可以提高一餐整体的营养价值，科学又健康。

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，腐竹有一千多年的历史，内黄腐竹，发展到如今，它的表现形式有很多，不论是哪种形态的腐竹，腐竹，它们都是通过传统技术与现代技术的结合，手工提取原料浆精华，富含天然蛋白质，营养丰富。我们在生活中，可以经常的食用腐竹，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。其实，腐竹的食用时间并不是固定的，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，从而促使我们身体达到健康的水平。袋装腐竹是一种蛋白含量很高的食物，食用方法简单多样，深受人们的喜爱。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。在生产环节中腐竹需要进行晾晒，所以，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，在食用之前，比较适合用凉水泡发，我厂生产腐竹质量有保障，如果您有疑问或者需要，欢迎您致电咨询。

怎么把腐竹做会变成新年餐桌上的爽口小菜呢？我们家爱吃的腐竹就是把它做成凉菜，腐

竹劲道，黄瓜香味浓郁，木耳爽口。这道小凉菜不但适合做年夜饭桌上鱼肉多的清新菜肴，也适合做早餐的爽口菜肴。做法非常简单，味道很好，营养丰富。学完这道小菜，安阳批发腐竹，你可以随时在家人面前展示你的厨艺，让他们称赞你是大厨!脆嫩的黄瓜拌腐竹材料:黄瓜2根，腐竹适量，5-7根，红辣椒半根，蒜瓣2瓣，蚝油0.5汤匙，一品鲜酱油1.5汤匙，盐适量，糖少许1. 我们可以根据自己的口味选择和准备我们需要的所有食材，水黄瓜和干黄瓜;准备适量的腐竹;制备5-7片;用红辣椒配色，或用辣小米代替;然后准备大蒜和其他调味料。2、再做进一步准备，木耳和木耳提前用冷水浸泡(木耳提前用冷水浸泡约2-3小时，木耳提前用冷水浸泡约30-50分钟);黄瓜切条;红辣椒切;大蒜切。3.锅内加水适量，煮开后加盐小勺、玉米油少许，再加入浸泡过的尤巴和红辣椒焯水约30秒。取出后立即用冷水冷却。在此提醒您，内黄腐竹加工厂，您不能把尤巴漂白得太久，否则您将失去力量，变得软弱和腐烂。红辣椒焯水是为了去除红辣椒的青味。4.取下腐竹后，将放入锅中焯水1分钟左右，再用冷水冷却，以保持爽脆的口感。5.锅中加入适量玉米油，烧热后倒在蒜头上。你可以听到“齐拉”的声音，散发出强烈的大蒜味。6.然后将黄瓜条、玉竹、木耳、红辣椒依次放入烹饪盆中，再将蒜粉和热油倒入盆中。蚝油0.5汤匙，一品鲜酱油1.5汤匙，盐适量，糖少许。也可以根据自己的口味加入适量的辣椒油和芝麻油。你可以根据自己的喜好来选择。在这里，要注意需要从冷却的腐竹中挤出水来。腐竹里的水如果不挤出来，就没有办法吸收调料，腐竹的味道就会很差。当然，也需要挤水。

安阳批发腐竹-亿佳食品(在线咨询)-腐竹由内黄县亿佳食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。内黄县亿佳食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为豆制品具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!