

腐皮加工厂 亿佳食品 腐皮

产品名称	腐皮加工厂 亿佳食品 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

很多人认为吃腐竹会变胖，其实不然，腐竹的脂肪含量并不是很高，且营养成分中不含有的胆固醇，它所包含的蛋白质成分利于人体吸收，是其他豆制品所不具备的口感。因为腐竹的味道很好，并且价格也不贵，因此成了餐桌上常见的一道食材，关键是它的营养价值也很高，腐竹是怎么做出来的，其实很多人都好奇，其实制作腐竹的流程是比较繁琐的，而且应该细心，主要使用的材料就是大豆，腐竹是将豆浆加热煮沸后，经过一段时间保温，表面形成一层薄膜，挑出后下垂成枝条状，再经干燥而成。腐竹是一种由大豆蛋白膜和脂肪组合成的一定结构的产物，营养价值高、易于保存、食用方便，深受消费者的青睐，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。如果在运动前后食用腐竹的话，还可以迅速的补充能量，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。

怎样快速的泡发腐竹?腐竹是餐桌上常见的一种食材

怎样快速的泡发腐竹？

腐竹是餐桌上常见的一种食材。虽然，腐竹在各大卖场上也有很多不同包装，不同规格，不同的腐竹，广大消费者可以通过挑选，选择适合自己的腐竹。可无论是选择哪种腐竹，在食用之前都需要进行泡发，可许多人在泡发腐竹时，总是泡发的不理想，针对于这样的情况，小编将与大家分享一些快速泡发腐竹的方法。

腐竹的泡发一定要用水长时间浸泡，这样泡出来才能软硬一致，口感也才会好。腐竹在浸泡的时候，可能会漂浮在水的上面，这时要用一个盘子，反扣住漂浮的腐竹，然后让盘子压着腐竹沉入水中，这样浸泡的效果更佳。泡腐竹时，要使用凉水浸泡，这样不但可以使

腐竹的味道不流失，外观也比较整齐干净。但是凉水泡发腐竹所需的时间较长，鲜腐皮批发，通常需要4到6个小时，如果着急下锅可以用温水代替凉水，也能使腐竹浸泡得软硬一致，时间可缩短一半。千万不能把腐竹浸泡在沸水中，否则容易造成软硬不均匀，外烂内硬的现象。

此外，用微波炉泡发腐竹也是一个不错的办法，用带盖的容器放没过腐竹的水量，高火加热三到五分钟，根据腐竹量多少而定，就很快发好了，对于上班族们是很省时的。为了方法，也可以先把腐竹折成段，腐皮，一般来讲，买来的腐竹应该是两根连在一起的，在腐竹的那个U形的连接处折断，因为那里不好泡。再把一根根的腐竹折短些，先在温水里泡一小会2，3分钟后，用手把泡在水里的腐竹捏一捏，就像挤海绵里的水一样，多捏会儿，在换点水，泡会儿就好了。

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，腐皮厂家，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。当然，任何食物都有量的限定，我们没必要每顿都食用，那样想必你也会吃腻了。腐竹可以用来凉拌、清炒或者是作为炖汤的辅料，均有较好的口感。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。其中蛋白质的含量尤为突出，在对于每100克腐竹中，蛋白质的含量高达40克以上，这样的营养对于任何阶段人群来说都是相当丰富的成分。除了超高的营养价值，腐竹还有着豆香味和其他豆制品没有的口感。腐竹在超市都可以买的到，当然如果想要大量的购买还是要选择靠谱的厂家，我厂生产的腐竹质量有保障，也因此受到了消费者的一致好评，如果您有疑问或者需要，欢迎您致电咨询。

腐皮加工厂-亿佳食品(在线咨询)-腐皮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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！