

豆清泉腐竹加工厂家 亿佳食品 武汉豆清泉腐竹

产品名称	豆清泉腐竹加工厂家 亿佳食品 武汉豆清泉腐竹
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

精选原料：腐竹的主要原料是黄豆，为突出腐竹成品的鲜白，须选择皮色淡黄的大豆，而不采用绿皮大豆。同时还要注意选择颗粒饱满、色泽金黄、无霉变、无虫蛀的新鲜黄豆，通过筛选除去劣豆、杂质和砂土，使原料纯净，然后置于电动磨中，去掉豆衣。

浸豆磨浆：把去衣的黄豆放入缸或桶内，武汉豆清泉腐竹，加入清水浸泡，除去杂质。水量以豆置容器中不露出为度。冬天若气温在0 以下，浸泡时可加热水，时间30分钟~40分钟，浸后要用水冲洗酸水，然后捞起置于箩筐中沥水，豆清泉腐竹厂，表面加以覆盖，让豆片膨胀。通过上述方法，豆清泉腐竹生产厂家，大约8小时左右，即可磨浆。磨浆时加水要均匀，使磨出来的豆浆细腻白嫩。

吃腐竹的时候我们还要注意，一定要学会保存腐竹才行，否则是容易产生变质情况的，为了增长腐竹保存的时间，一般含水分过高的腐竹可以晾晒，使水分降低到12~14%，然后装入食品袋，扎紧袋口，置于33 以下的阴凉、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，这是我们保存腐竹的时候可以试试的方法。而对于晒干后的腐竹来说，这是比较适于久放，但应放在干燥通风之处。过伏天的腐竹，要经阳光晒、凉风吹数次即可。腐竹要是炒着吃就要泡稍微软一些，要是做成凉菜吃，就要稍微硬一些，所以在烹饪腐竹的时候也要注意细节。

磨浆过滤：浸泡完成的黄豆用打浆机制作豆浆前，注意要先清洗黄豆并挑选出个别色泽发暗的黄豆或其中的杂质。这样制作出的豆浆会更纯。磨浆是破坏大豆的细胞组织，使大豆蛋白质随水溶出。磨浆时要注入原料的700~800%的水，磨成级细的乳白色豆浆。然后将磨出的浆子利用甩浆机或挤浆机进行豆浆与豆渣分离。

煮浆抄条：煮浆是腐竹制作的一个关键环节。不同区域，操作略有差别，通常其操作步骤是：先用高温豆浆煮开豆浆后，豆清泉腐竹加工厂家，再降低温度，同时撇去浆里的白色泡沫，过5—6分钟，浆面自然结成一层薄膜，即为腐竹膜。

豆清泉腐竹加工厂家-亿佳食品(在线咨询)-武汉豆清泉腐竹由内黄县亿佳食品有限公司提供。豆清泉腐竹加工厂家-亿佳食品(在线咨询)-武汉豆清泉腐竹是内黄县亿佳食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：胡晓龙。