

豆清泉腐竹厂 黑龙江豆清泉腐竹 亿佳食品

产品名称	豆清泉腐竹厂 黑龙江豆清泉腐竹 亿佳食品
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

制浆：腐竹生产中的制浆过程与豆腐类生产中的制浆过程较为相似。这也是我们将本节内容列入此章讨论的主要原因。腐竹生产用豆浆浓度应控制在 $6.5 \sim 7.5^\circ \text{Be}$ （蛋白质浓度 $2 \sim 3\%$ ）的范围内。豆浆的浓度过低，蛋白质含量少，蛋白质胶粒间的碰撞机会减少，豆清泉腐竹价格，不易发生聚合，薄膜形成速度慢，甚至不能形成薄膜；豆浆的浓度过高，豆清泉腐竹批发，虽结膜速度快，但会影响腐竹的质量，产品颜色深、灰暗，易出现浓浆现象，出一、二级腐竹少。生产腐竹用大豆尽量在浸泡前破瓣脱皮，这样所得产品色泽光亮明快，有利于提高产品质量。

炸腐竹焖饭：

材料：炸腐竹、五花肉、小白菜、八角、花椒、鸡粉、生老抽、白糖、蒜粒、葱白、大米，各适量。

做法：

- （1）花肉切很薄，下锅煎出油至金黄色
- （2）油剩出待用。花肉撇在锅边，下蒜粒与葱白，八角五分之一，花椒三四粒，爆香后与花肉同炒。然后上色，加入生老抽，炒久点，让色上得牢固
- （3）上完色后加开水与炸腐竹焖一小会。开水的水量与平常煮饭的水量一样
- （4）趁焖的过程中洗好米，把锅中的腐竹焖肉倒进电饭锅与米一起同煮熟就可以了。
- （5）另起锅把小白菜焯下水，下盐与鸡粉，煮完后捞出，黑龙江豆清泉腐竹，把猪油淋上。

我们要先将买回来的腐竹用水清洗干净，然后用剪刀将其剪成长短一致的小段，晾干表面的水分后，起锅烧油，待油温烧制五成熟后将处理好的腐竹倒入锅中，豆清泉腐竹厂，小火进行煎炸，然后我们会看到腐竹会慢慢膨胀变大后就可以将其捞出，接着锅中加入少许食用油，加入姜片爆香，倒入处理好的肉沫，炒制变色，加入食用盐，豆瓣酱、生抽和鸡精爆香，然后锅中加入半碗清水，这个时候就可以将腐竹倒入锅中，盖上锅盖焖煮三分钟，收完汁就可以出锅了，这样做基本上省去了浸泡过程，而且做出来的腐竹会口感会非常的棒，也不会出现散碎的情况。

豆清泉腐竹厂-黑龙江豆清泉腐竹-亿佳食品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在豆制品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，亿佳食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：胡晓龙。