

# 豆制品腐竹生产厂家 郑州豆制品腐竹 亿佳食品

产品名称	豆制品腐竹生产厂家 郑州豆制品腐竹 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

腐竹段的加工工艺方法是什么?

腐竹段的加工工艺方法是什么？豆制品在我们日常生活中较为常见的，它们都具有非常的蛋白质，且易于人体吸收和消化，因此是人们非常喜爱的一类食材。豆制品包含的种类有很多，如常见的豆腐、豆皮、腐竹以及豆干等，它们均是通过不同的加工工艺得到的，小编为大家介绍一下腐竹段的生产工艺吧。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，且这种产品也有利于人体吸收。总体来说，腐竹段得加工方法是很简单的，且这种食材对人们食用时也十分方便。干腐竹经过温水浸泡，便可以用来清炒、凉拌或者煮汤喝，是人们喜爱的食材中的一种，这种食材对老少皆宜，可以有效眼花老年，也能促进小孩的骨骼增长。

我们在选择腐竹的时候一定要仔细的辨别腐竹的质量，避免购买到劣质腐竹，从而给我们身体造成伤害。和发腐竹生产用的水是430米深井过滤后的纯净水，全封闭车间加工生产，纯手工揭皮，生产出的腐竹通体光滑，色泽金黄，质地透亮，纯净无杂，其口味清香甘甜，豆香浓郁，豆制品腐竹价格，鲜美无比。总的来讲，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，豆制品腐竹生产厂家，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。大豆制品都能补钙，大豆本身含钙量并不算高，其制品中含钙量的高低与加工工艺有关。豆腐皮、豆腐干等大豆制品用含钙凝固剂加工，是钙的良好来源。在进行腐竹的购买时也要选择靠谱的厂家，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

的话，欢迎您致电咨询。

腐竹是客家人比较喜欢吃的一道客家特色菜式，这种菜不仅仅是局限于我们的日常生活，郑州豆制品腐竹，平时的时候也是有很多各种各样的有关于腐竹的小炒，喜欢吃腐竹的人就会变着花样去炒腐竹，所以这个时候就会一下子买比较多的腐竹回来吃，那么要是一下子吃不完那么多我们要怎么样去保存呢？

腐竹分为几种，不同的腐竹在保存方式上也是不一样的，这个就看腐竹的性质而定，含水分过高的腐竹可以晾晒，使水分降低，豆制品腐竹营养，然后装入食品袋，扎紧袋口，置于阴凉、通风、干燥处。

豆制品腐竹生产厂家-郑州豆制品腐竹-亿佳食品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!