

豆清泉腐竹公司 亿佳食品 辽宁豆清泉腐竹

产品名称	豆清泉腐竹公司 亿佳食品 辽宁豆清泉腐竹
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

烘干：湿腐竹揭起后，搭在竹杆上沥尽豆浆后，应及时烘干。腐竹烘干的方法有两种，辽宁豆清泉腐竹，即暖房烘干和机械烘干。目前我国生产厂家大部分都是采用暖房烘干，机械化连续烘干用的很少。普通的暖房烘干，大多采用的是一次烘干法，豆清泉腐竹公司，即将湿腐竹悬挂在温度为35~45℃、安有通风装置的暖房内，一次连续烘干8~10小时。这种方法要使腐竹含水量降到7%左右（部颁标准是10%，这在南方很难达到3~6个月的保存期）易造成碎品碎支。

腐竹是一种豆制品，无论是用来拌火锅还是炒菜都比较好吃，腐竹不仅好吃，而且营养丰富，可以为人体提供均衡能量的豆制品。运动前后吃点东西，可以迅速补充能量，并提供肌肉生长所需的蛋白质，关键是怎么吃也不会发胖，用西兰花，深受人们的喜爱。把豆浆浇到锅后，接着便要在每个灶口里添草燃烧。添草功夫虽然简单，但也挺讲究。每次草不能添得太多，灶内的火也不能太猛。随着燃烧加温，要用锅铲铲锅底，豆清泉腐竹制作，以免豆浆粘锅底。豆浆经过100℃高温的蒸煮表面形成一层薄薄的豆皮，起出来搭在晾杆上就成了腐竹。

- 1、腐竹炒黄瓜丁：腐竹用冷水泡软，捞起切丁，沥干水分备用;黄瓜用盐擦洗干净外皮，豆清泉腐竹批发价，切成小丁。锅里放少许油，烧热，把黄瓜放进去大火翻炒1分钟，黄瓜炒至转青色后，加入腐竹丁，翻炒均匀，放1汤匙蚝油调味，继续煸炒均匀，放进红椒圈翻炒均匀即可。
- 2、腐竹炒木耳：半肥瘦的猪肉放锅里煎出油，煎出油后，放酱油炒香。倒入腐竹和木耳炒均匀。倒入蚝油炒匀，放入胡萝卜一起炒匀，倒入三分之一碗水，盖锅焖10分钟左右，中途可以开盖翻炒一下，出锅前放盐和亦舒堂火麻油炒均匀即可出锅。
- 3、芹菜炒腐竹：腐竹用冷水泡软，沥干水分；红椒切圈。芹菜摘去老叶，撕去老筋，清洗干净沥干水分，热油锅，放芹菜爆炒至变色，加入腐竹爆炒2分钟，加入红椒圈，翻炒几下，放盐、放鸡精适量，翻炒均匀就可以。

豆清泉腐竹公司-亿佳食品-辽宁豆清泉腐竹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。