

# 袋装腐竹厂家 亿佳食品 安阳袋装腐竹

产品名称	袋装腐竹厂家 亿佳食品 安阳袋装腐竹
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

腐竹是大豆磨浆烧煮后，凝结干制而成的豆制品。腐竹是经过从锅中挑皮、捋直，卷成杆状，烘干而制成的。每一百克腐竹里面就有459千卡，就相当于你吃了一百克的腐竹，必须游泳27分钟，慢跑43分钟，安阳袋装腐竹，打羽毛球69分钟，散步108分钟，骑自行车150分钟，才能把这459千卡消耗掉。

由于腐竹是作豆腐的过程中上面的那一层东西，类似于油，所以它的脂肪含量很高，热量也很高，而且腐竹是干的，水分少，这就注定了它的热量高。如果近期在减肥的朋友们就要少吃咯。

我们在选择腐竹的时候一定要仔细的辨别腐竹的质量，袋装腐竹加工厂，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，袋装腐竹批发，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，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，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。

腐竹厂家分析腐竹备受消费者们喜爱的原因！腐竹作为一种重要的食材，产品的营养价值非要高，我们都知道腐竹是由黄豆经过加工处理得到的产物，所以我们在食用时可以感到

一股浓浓的豆香味。我们常见的腐竹大都是黄白色，袋装腐竹厂家，不过目前市面上也有用黑豆做出来的腐竹产品，两者有着不同的口感。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。腐竹生产技术并不复杂，是大豆经磨浆烧煮后，从锅中挑皮、捋直，卷成杆状，经过烘干即成。在生产时，对于劣质腐竹的处理一定要得当，不能欺骗消费者。市面上存在的劣质腐竹对我们的身体危害性是非常大的，因此，我们在选购产品时，一定要仔细认真一些，可以通过颜色以及味道等方面选选出好品质的腐竹。腐竹厂家在这里温馨的提醒广大消费者，我们只有吃到好品质的腐竹差评，才会对我们的身体有好处，起到补能的作用。如果您有兴趣想要了解更多产品信息，请多多关注我们的信息，或者拨打我们腐竹厂家的热线电话，期待与您达成合作。

袋装腐竹厂家-亿佳食品-

安阳袋装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是河南 安阳,豆制品的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在亿佳食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创亿佳食品更加美好的未来。