

太原豆清泉腐竹 豆清泉腐竹生产厂家 亿佳食品

产品名称	太原豆清泉腐竹 豆清泉腐竹生产厂家 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

加温，浆子温度要保持在70 左右，待浆子结皮后即可起皮。揭皮以勤为宜，可减缓浆子糖化，增加腐竹产量。将皮起出后搭在竹竿上，要注意翻皮，防止粘在竿上。揭竹工序，应该注意的三个因素是温度、时间和通风条件。

温度过高，如处于微沸状态，豆清泉腐竹批发，腐竹易起"鱼眼"，产品颜色加深，易起锅巴，腐竹的产率低，豆清泉腐竹生产厂家，质量差；温度低，结皮速度慢，生产周期长，温度过低则不能形成完整的皮膜。揭竹时，恒温温度应严格控制，太原豆清泉腐竹，一般以82 士2 为宜，并要保持稳定，不能忽高忽低，否则也会影响腐竹的质量和产率。

腐竹如何泡发？

腐竹是利用大豆制作而成的，在制作的过程中，只是添加一定数量的清水，并不会有任何的食物添加剂。将大豆研磨成浆，去掉豆渣，然后将豆浆煮开，上层表面会凝结出一层薄膜，然以用的工具，将薄膜挑起，并烘干就制作成了腐竹。

烘干以后的腐竹在食用之前，需要晾晒干才能食用，无论是炖煮、凉调还是爆炒，食用口感佳。将腐竹用温水充分浸泡3-5个小时，中间需要不停的加入热水，以保证水温的稳定，可以加快腐竹的泡发时间。当腐竹出现一定的软度以后，可以将腐竹切成小段，可以让腐竹的里面也能够充分泡发，豆清泉腐竹厂，烹饪以后的食用口感更佳。

腐竹，又称腐皮或豆腐皮，是煮沸豆浆表面凝固的薄膜，可鲜吃或晒干后吃腐竹，是东亚地区常见的食物原料。腐竹是中国人很喜爱的一种传统食品，具有浓郁的豆香味，同时还有着其他豆制品所不具备的口感。豆腐皮一词出现在李时珍《本草纲目》中，李时珍说，将豆浆加热时，表面出现一层膜，将膜取

出，干燥后即得豆腐皮。从营养的角度来说，腐竹也有着别的豆制品无法取代的特殊优点，能量配比均衡和一般的豆制品相比，腐竹的营养素密度更高。

太原豆清泉腐竹-豆清泉腐竹生产厂家-亿佳食品(诚信商家)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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。亿佳食品——您可信赖的朋友，公司地址：内黄县二安乡大槐林村，联系人：胡晓龙。