

亿佳食品 腐竹条厂 天津腐竹条

产品名称	亿佳食品 腐竹条厂 天津腐竹条
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

只有选择较好品质的大豆，才能生产加工出良好的品质的豆制品，腐竹有一千多年的历史，发展到如今，它的表现形式有很多，超市用腐竹条，不论是哪种形态的腐竹，它们都是通过传统技术与现代技术的结合，手工提取原料浆精华，富含天然蛋白质，营养丰富。我们在生活中，可以经常的食用腐竹，不论是对大人还是小孩，对他们的身体健康，均有着较好的作用。其实，腐竹的食用时间并不是固定的，相对来说，中午食用效果会好一些，天津腐竹条，可以很好的补充身体所需的能量，从而促使我们身体达到健康的水平。袋装腐竹是一种蛋白含量很高的食物，袋装腐竹条，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，在食用之前，比较适合用凉水泡发，我厂生产腐竹质量有保障，如果您有疑问或者需要，欢迎您致电咨询。

腐竹是我们日常生活中常见的豆制品，色泽黄白，有浓郁的豆香味，同时还有着其他豆制品不同的口感。

腐竹不论是作为配菜还是独当一面，简单的做法，都出奇的好吃，营养成分也非常丰富，含有丰富的钙质，老人小孩子都能强健骨骼。

- 1.准备食材，腐竹提前冷水泡发，腐竹条厂，芹菜去掉叶子，洗干净再切段，胡萝卜去皮切丝，泡发的腐竹切小段。
- 2.大蒜放入绞肉机中绞成蒜蓉，起油锅，加入蒜蓉炒出香味。
- 3.再加入腐竹翻炒，加入芹菜翻炒均匀。

4.再加入一小勺生抽和鸡汁提鲜，不要太多，再加入切好的胡萝卜丝翻炒均匀。

5.按个人口味加入食用盐，加入一小勺纯净水，翻炒2分钟关火。

腐竹的蛋白质含量非常高，是豆制品中的营养较高的，腐竹还含有丰富的钙、铁以及各种矿物质。

营养学资料表明，每100克豆浆、豆腐、腐竹的蛋白质含量分别为1.8克、8.1克、44.6克；而水分含量则是96克、82.8克、7.9克。不难看出，腐竹含蛋白质丰富而含水量少，这与它在制作过程中经过烘干，吸收了其精华，浓缩了豆浆中的营养有关。

泡腐竹的水要冬温夏凉，以保持其完整；热水泡的腐竹，非常易碎。

亿佳食品(图)-腐竹条厂-天津腐竹条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。