

亿佳食品 干腐竹生产厂家 山西干腐竹

产品名称	亿佳食品 干腐竹生产厂家 山西干腐竹
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

香焖腐竹味道鲜美，不油不腻，吃着欢喜

香焖腐竹味道鲜美，不油不腻，吃着欢喜。那么，问题来了，这么美味的香焖腐竹是怎么做的呢？腐竹如何做才能更加鲜美呢？既保持原有腐竹的营养，又能够提高其口感的风味呢？下面给大家介绍香焖腐竹的家常做法。材料：腐竹，香菇，胡萝卜做法：1、除胡萝卜外的材料分别浸泡水中，泡发。2、浸泡好的材料，洗净，腐竹切段，香菇切块，撕小朵，香菇水待用，胡萝卜切块。3、腐竹放入沸水中焯两分钟后捞出。4、锅热倒油，下葱花及香菇块和腐竹段翻炒一会。5、倒入香菇水、酱油、少许糖，盖上锅盖焖煮约七八分钟。6、待腐竹香菇均已变软，倒入胡萝卜和木耳，继续焖两分钟，调入香油，再根据口味调入适量盐炒匀即可。选好配料，掌握好火候，香焖腐竹做起来其实也没那么困难，开动脑筋，多动手，美味腐竹应有尽有，更多美味出自你的巧手，让腐竹的营养更加滋润你的身体健康！

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，干腐竹价格，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。可以起到健脑的作用，促进大脑活力提高。腐竹本身就浓缩了大豆的营养精华，并且含有丰富的蛋白质、钙质和矿物质，等等。其中蛋白质的含量尤为突出。腐竹中谷氨酸含量很高，为其他豆类或动物性食物的2~5倍，其实，干腐竹生产厂家，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，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。很多人认为吃腐竹会变胖，干腐竹厂，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，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。作为普通选择的大豆肚脐颜色为黄色和红色或淡褐色进行比较。较好品质的大豆风味具有淡淡的豆香，而这种大豆风味的特点不是很强烈。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。

如何处理发霉的腐竹?如何处理发霉的腐竹？处理发霉的腐竹要视腐竹的发霉成度来进行不一样的处理方法，如果发霉比较严重的且有明显大片发霉，山西干腐竹，那么千万不要食用要直接扔掉。如果腐竹的发霉成度比较轻，经过一些处理方法还是可以使用的。处理方法如下：1、发霉的腐竹的一般是由于长时间的暴露在空气里，对于这种情况可以把发霉的部分去掉，留下没有发霉的部分;2、如果腐竹的发霉成度不是太严重哭放到阳光下进行暴晒，晒过后的腐竹，发霉十分轻微的要食用前进行水煮或者用清水进行清理;生活小技巧：常常有很多家庭喜欢对霉变的食物进行沸水高温沸水进行处理，由于腐竹具有一定的吸水性，沸水煮的过程中，有部分霉菌吸附在了腐竹上，因此，沸水浴并不能有效去除腐竹上的大部分霉菌.建议用碱水浸泡的方法除去霉菌，一般家庭发面用的面碱即可，调成温热碱水，浸泡十分钟左右，然后捞出来用清水泡洗干净，即可进行烹饪了。

亿佳食品(图)-干腐竹生产厂家-山西干腐竹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!