

# 正规红薯粉条批发 澳欣淀粉 营口正规红薯粉条

产品名称	正规红薯粉条批发 澳欣淀粉 营口正规红薯粉条
公司名称	民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市民权县野岗乡
联系电话	15503838666 15503838666

## 产品详情

在我们生活中有很多人喜欢吃红薯，正规红薯粉条价格，而且红薯的营养价值高，也是一种很好的粗粮，里面含有膳食纤维素，红薯不管是蒸着吃还是煮着吃，味道全是的，其实除了蒸红薯以为，红薯的吃法还是许多的，其中正规红薯粉条也是其中之一的美食。正规红薯粉条没有任何添加剂，纯手工制作，正规红薯粉条能够给白菜一起吃或者各种肉类一块烧煮，煮熟的正规红薯粉条软软糯糯，非常筋道，吃起来非常过瘾。

正规红薯粉条是我国传统式土特食品，利用新鲜的红薯制作而成的淀粉为原料进行加工而成的，在我国已经有600余年的历史了，粉条有着经久耐煮、不断条、弹性强，正规红薯粉条厂，柔软可口的特征，正规红薯粉条的食法也是各式各样，炒食，凉拌、油炸或者做汤都是可以的，荤素皆宜，备受人民群众喜爱。市场上销售的正规红薯粉条，通常为正规红薯粉条的干制品，方便运输和储藏，需经水发后食用。合格的正规红薯粉条颜色会稍有褐色，假如颜色纯度很高、过度艳丽则需慎重。

红薯粉条又称红薯粉丝、红薯粉皮等，是一种汉族传统名产，已有400多年的历史，久煮不烂，清香可口，食法多样，利用红薯为原料靠红薯内的淀粉来制作的一种食材，下面我们就一起来看一看红薯粉条的制作方法吧！

### 红薯粉条的传统做法

1、选薯清洗：选表面光滑，无病虫害，无青头，营口正规红薯粉条，大小适中的红薯，将选好的红薯装

入箩筐放入水中，把泥土、杂质洗掉，并把红薯两头削掉。

正规红薯粉条批发-澳欣淀粉(在线咨询)-营口正规红薯粉条由民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂提供。民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂在淀粉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，澳欣淀粉一直以客户为中心、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：申总。同时本公司还是从事红薯粉条，纯红薯粉条，河南山药粉皮的厂家，欢迎来电咨询。