

杭州卤汁豆腐干 卤汁豆腐干五香 杏花楼食品

产品名称	杭州卤汁豆腐干 卤汁豆腐干五香 杏花楼食品
公司名称	苏州市杏花楼食品厂业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州高新区
联系电话	18114351859

产品详情

；炸，是具盛名的，即把整块豆干放入滚开的油鼎中炸，豆干一入油鼎，便开始冒泡，滋滋作响，片刻后，炸涨，皮呈赤黄色，即可捞起，刀切成四小块，此时见到的豆干是外焦内脆，白汽腾腾，用筷夹起，蘸上生蒜头、韭菜盐水或加上辣椒的卤咸汁，煞嘴可口。因普宁豆干外皮柔韧、内肉嫩滑，油炸更甚之，皮酥脆、肉嫩滑、尝之又脆又软，香味久存唇齿间，令人百吃不厌。

明开国皇帝朱元璋巡游五城时品尝过豆腐干后题诗赞之；清乾隆帝巡游江南时，曾赞五城豆腐干为“江南一绝”。民国期间，五城街道上豆腐干制作坊达二十多家。新中国成立后，特别是改革开放以来，卤汁豆腐干大包，五城豆腐干制作坊遍及五城周边村庄百余里范围，杭州卤汁豆腐干，销售市场也日趋红火，远销上海、北京、广州等大中城市。五城豆腐干由原来的传统设备、传统工艺的手工生产，发展成使用配方、传统技术，改进工艺，卤汁豆腐干五香，部分采用高新技术和先进设备，形成规模化生产。五城豆腐干因食用及保存方式的不同，卤汁豆腐干哪里有卖，可分为“菜干”和“茶干”两大类，其中茶干又分为五香、麻辣、桂花等八大系列十几种口味的品种。4、放入三枚八角。5、调入。6、还有的白糖，建议使用绵白糖哦。7、倒入老抽，这里是着色用的，一定是老抽哦。8、根据个人需要调入鸡精，也可以不放。9、盖上盖儿，转入中小心慢慢熬煮。一定要入味哦。10、时间经过火候的转化，慢慢变成了美味。11、放凉后之倒入芝麻香油。12、调入蜂蜜即可。烹饪小贴士1) 原材料一定选用油豆腐，多孔才更入味。2) 豆腐余一下，余去表面的油层；3) 糖要多放，甜甜的才是江南的口味嘛~4) 蜂蜜和香油一定要等冷却之后再放，不然高温要破坏蜂蜜的营养的。杭州卤汁豆腐干-卤汁豆腐干五香-杏花楼食品(推荐商家)由苏州市杏花楼食品厂提供。苏州市杏花楼食品厂是从事“苏式月饼、广式月饼、、卤汁豆腐干、苏式糖果、苏式传统糕点”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：邓经理。