# 专业加工红薯粉条 汤阴顺和薯业长期对外销售红薯粉条

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 专业加工红薯粉条<br>汤阴顺和薯业长期对外销售红薯粉条 |
| 公司名称 | 汤阴顺和薯业有限公司 |
| 价格 | 1.00/普通 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 安阳汤阴县经济开发区 |
| 联系电话 | 0372-6421388 13569032969 |

# 产品详情

专业加工红薯粉条 汤阴顺和薯业长期对外销售红薯粉条 粉条品种繁多，如绿豆粉条、豌豆粉条、蚕豆粉条、魔芋粉条，但更多的是淀粉制的粉条。最常见的粉条，当属红薯粉条。红薯粉条的主要原料是红薯，具有久煮不烂，清香可口、食法多样的特点，是我国大部分地区群众喜爱和常见的食品。编辑本段红薯粉条特点 红薯粉条-汤粉(6张) 红薯粉条，灰色、黄色、黑色，有宽有细，营养丰富，和红薯一样，是抗癌食品。适于熬、炒和凉拌。编辑本段红薯粉条常识 红薯粉条之所以颜色偏褐，原因很简单，举个例子：鲜红薯、苹果等用刀划伤后开始是白的，在空气中放一会儿就氧化变成了褐色，红薯粉条的颜色变化也是这个原因，正常情况下粉条煮后会渐渐发白，就像变色的苹果用开水漂一下色泽又恢复了一样。一般红薯类粉条在沸水中煮15分钟到30分钟后食用为宜，较厚的可至40分钟。如果继续煮下去，会由于粉条吸水量增加，口感筋力下降，出现局部的膨胀断条、水溶性固形物提升等现象，再继续煮下去粉条会变成小的短节，并最终因可溶性淀粉高温溶化而出现轻度糊汤现象。编辑本段红薯粉条营养分析 1. 粉条里富含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质、烟酸和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质； 2. 粉条有良好的附味性，它能吸收各种鲜美汤料的味道，再加上粉条本身的柔润嫩滑，更加爽口宜人。真正的绿色粉条具备红薯的多数养身功能。 营养信息：营养素每100克 热量337.00大卡 碳水化合物84.20克 脂肪0.10克 蛋白质0.50克 纤维素0.60克 烟酸(毫克)0.10 胆固醇(毫克) 镁(毫克)11.00 钙(毫克)35.00 铁(毫克)5.20 锌(毫克)0.83 铜(毫克)0.18 锰(毫克)0.16 钾(毫克)18.00 磷(毫克)23.00 钠(毫克)9.60 硒(微克)2.18