

# 脱脂豆皮结、腐竹、腐竹结、腐皮结、豆结、豆制品、调味品

|      |                                       |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 脱脂豆皮结、腐竹、腐竹结、腐皮结、豆结、豆制品、调味品           |
| 公司名称 | 沧州信合食品有限公司                            |
| 价格   | 面议                                    |
| 规格参数 | 合作项目行业:豆制品<br>合作项目地点:沧州<br>合作项目名称:总经销 |
| 公司地址 | 河北省沧县杜生镇前侯                            |
| 联系电话 | 86-03174919685 13932709766            |

## 产品详情

### 非油炸食品

腐皮结、腐竹段以优质非转基因大豆为原料，采用台湾先进技术精制而成。属高蛋白、低脂肪、低胆固醇的天然制品。它的蛋白质含量高，相当于10倍的普通豆腐，4倍的猪肉、鸡蛋，2倍的鸡肉、牛肉，而脂肪含量远低于肉类。它含有多种氨基酸和丰富的纤维素，易消化吸收。经常食用，对预防肥胖症、高血压、糖尿病、心脑血管病非常有益。本产品不含任何防腐剂和色素！

食用方法：火锅、炒、蒸、焖、烧烤、馅料、煲汤、凉拌、糖水、卤水

温馨提示：食用前先温水浸10-15分钟，至产品软化，方可使用。

做法：（1）凉拌：将腐皮结水烫后加入姜、蒜、辣油、香油、味精、盐、葱花，搅拌均匀至入冰箱即可。

（2）快炒：将浸泡过的腐皮结，配以芹菜、木耳、肉丝、红萝卜、蒜末、一起放入快炒即可。

（3）蒸：将浸泡好的腐皮结加入鱼片、葱花蒸。

(4) 火锅：将腐皮结川烫后，可加入各种火锅，口感十足，健康美味。

## 寻求合作

### 非油炸食品

腐皮结、腐竹段以优质非转基因大豆为原料，采用台湾先进技术精制而成。属高蛋白、低脂肪、低胆固醇的纯天然食品。它的蛋白质含量高，相当于10倍的普通豆腐，4倍的猪肉、鸡蛋，2倍的鸡肉、牛肉，而脂肪含量远低于肉类。它含有多种氨基酸和丰富的纤维素，易消化吸收。经常食用，对预防肥胖症、高血压、糖尿病、心脑血管病非常有益。本产品不含任何防腐剂和色素！

食用方法：火锅、炒、蒸、焖、烧烤、馅料、煲汤、凉拌、糖水、卤水

温馨提示：食用前先温水浸10-15分钟，至产品软化，方可使用。

做法：(1) 凉拌：将腐皮结水烫后加入姜、蒜、辣油、香油、味精、盐、葱花，搅拌均匀至入冰箱即可。

(2) 快炒：将浸泡过的腐皮结，配以芹菜、木耳、肉丝、红萝卜、蒜末、一起放入快炒即可。

(3) 蒸：将浸泡好的腐皮结加入鱼片、葱花蒸。

(4) 火锅：将腐皮结川烫后，可加入各种火锅，口感十足，健康美味。

### 非油炸食品

腐皮结、腐竹段以优质非转基因大豆为原料，采用台湾先进技术精制而成。属高蛋白、低脂肪、低胆固醇的纯天然食品。它的蛋白质含量高，相当于10倍的普通豆腐，4倍的猪肉、鸡蛋，2倍的鸡肉、牛肉，而脂肪含量远低于肉类。它含有多种氨基酸和丰富的纤维素，易消化吸收。经常食用，对预防肥胖症、高血压、糖尿病、心脑血管病非常有益。本产品不含任何防腐剂和色素！

食用方法：火锅、炒、蒸、焖、烧烤、馅料、煲汤、凉拌、糖水、卤水

温馨提示：食用前先温水浸10-15分钟，至产品软化，方可使用。

做法：(1) 凉拌：将腐皮结水烫后加入姜、蒜、辣油、香油、味精、盐、葱花，搅拌均匀至入冰箱即可。

(2) 快炒：将浸泡过的腐皮结，配以芹菜、木耳、肉丝、红萝卜、蒜末、一起放入快炒即可。

(3) 蒸：将浸泡好的腐皮结加入鱼片、葱花蒸。

(4) 火锅：将腐皮结川烫后，可加入各种火锅，口感十足，健康美味。

### 非油炸食品

腐皮结、腐竹段以优质非转基因大豆为原料，采用台湾先进技术精制而成。属高蛋白、低脂肪、低胆固醇的纯天然食品。它的蛋白质含量高，相当于10倍的普通豆腐，4倍的猪肉、鸡蛋，2倍的鸡肉、牛肉，而脂肪含量远低于肉类。它含有多种氨基酸和丰富的纤维素，易消化吸收。经常食用，对预防肥胖症、高血压、糖尿病、心脑血管病非常有益。本产品不含任何防腐剂和色素！

食用方法：火锅、炒、蒸、焖、烧烤、馅料、煲汤、凉拌、糖水、卤水

温馨提示：食用前先温水浸10-15分钟，至产品软化，方可使用。

做法：（1）凉拌：将腐皮结水烫后加入姜、蒜、辣油、香油、味精、盐、葱花，搅拌均匀至入冰箱即可。

（2）快炒：将浸泡过的腐皮结，配以芹菜、木耳、肉丝、红萝卜、蒜末、一起放入快炒即可。

（3）蒸：将浸泡好的腐皮结加入鱼片、葱花蒸。

（4）火锅：将腐皮结川烫后，可加入各种火锅，口感十足，健康美味。

本产品的合作项目行业是豆制品，合作项目地点是沧州，合作项目名称是总经销