

批发麻辣豆干 让你吃了忘不了

产品名称	批发麻辣豆干 让你吃了忘不了
公司名称	福州台江区大兴食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:福建 品牌:见包装 净重:100 (g)
公司地址	中国 福建 福州市台江区 福州市
联系电话	86 0591 83638284

产品详情

原产地	福建	品牌	见包装
净重	100 (g)	原料与配料	见包装
保质期	270 (天)	售卖方式	包装

豆腐是我国的一种古老传统食品，在一些古籍中(如明代李时珍的《本草纲目》)都有记载。中国人首开食用豆腐之先河，在人类饮食史上，树立了嘉惠世人的丰功。豆腐不仅是味美的食品，它还具有养生保健的作用。五代时人们就称豆腐为“小宰羊”，认为豆腐的白嫩与营养价值可与羊肉相提并论。豆腐干是豆腐的半干制品，营养价值基本与豆腐相同。

豆腐有抗氧化的功效。所含的植物雌激素能保护血管内皮细胞，使其不被氧化破坏。如果经常食用就可以有效地减少血管系统被氧化破坏。另外这些雌激素还能有效地预防骨质疏松、乳腺癌和前列腺癌的发生，是更年期的保护神。丰富的大豆卵磷脂有益于神经、血管、大脑的发育生长。比起吃动物性食品或鸡蛋来补养、健脑，豆腐都有极大的优势，因为豆腐在健脑的同时，所含的豆固醇还抑制了胆固醇的摄入。

大豆蛋白可以显著降低血浆胆固醇、甘油三酯和低密度脂蛋白，同时不影响血浆高密度脂蛋白。所以大豆蛋白恰到好处地起到了降低血脂的作用，保护了血管细胞，有助于预防心血管疾病。

香辣豆干热量不在于豆干,而在于豆干中的油的含量如果是卤豆干的话,没有关系,可以多吃但是如果有很多油泡的着的那种,就要少吃了,因为很有可能是油炸的,而且因为油的关系,热量会提高很多,要少吃为妙

卤豆干表面光滑是怎么做的?

氽碱、卤制：氽碱的目的是为了去除胚子表面的布纹、布线，去掉表面的硬皮，使豆干表面更光滑，卤

制时容易入味、上色。氽碱参考工艺：湿胚75千克加水200千克，加碱500克，将水烧开，时间2分钟。卤制参考工艺：卤水盐份5-5.5%，卤制时间30-45分钟。卤制时蒸汽压力小于0.2mpa。卤制过程中，间隔一定时间要进行搅动，使卤制上色均匀。

怎么做卤豆干?

桂皮，陈皮，八角，花椒，辣椒，食盐，糖。先把糖混合油小火入锅不停的翻炒出焦糖色后加水，放入以上香料，小火熬出香喂后（应该开锅了）放入豆干，大约30分钟ok。或者去超市买配好了的卤料回来最简单了建议不要给酱油，酱油色都是用糖熬出来的色啦！