

河南腐竹厂家，内黄腐竹厂家，内黄腐竹价格，内黄腐竹批发

产品名称	河南腐竹厂家，内黄腐竹厂家，内黄腐竹价格，内黄腐竹批发
公司名称	安阳市鸿鑫晟食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	河南腐竹厂家:15638413841 内黄腐竹厂家:张青峰 内黄腐竹批发:河南内黄
公司地址	内黄县二安镇井村（注册地址）
联系电话	15638413841

产品详情

河南腐竹厂家 内黄腐竹厂家 内黄腐竹价格 内黄腐竹批发

河南内黄最好的腐竹厂电话是：15638413841 张经理

市场上销售腐竹的厂家很多，但是质量却参差不齐，有些厂家甚至为了利益销售假腐竹，为了保障大家的食用安全，腐竹批发厂家这便来为您分享几招辨别真假腐竹的妙招，让您选出真正高质量的好腐竹。

- 1、把腐竹泡用20-30度的常温水泡发3小时左右后，质量次的挂残浆后的腐竹，泡发后水比较浑浊，表面比较黏稠；加淀粉的，水浑浊，外表毛糙；而质量好的腐竹泡发后，水的颜色清亮，条状整洁有光泽，用手摸起来有弹性不易碎。温水泡过的腐竹细嚼有柔韧感，假货则没有，反而有一种沙土的感觉。
- 2、优质的腐竹无异味，味道清淡，口感脆爽，豆香味十足，嚼起来口有余香。
- 3、好的腐竹，质硬易折，条状折断有空心，看起来十分的透亮；次的腐竹韧劲很大，掰不动，不易折断。加淀粉的腐竹横切面有很多实心，还有很多的淀粉白点。
- 4、真腐竹表面油量光泽，无杂质，颜色呈油亮的米黄色，能看到瘦肉状的纤维组织。假腐竹没有这种纤维组织，而且色泽不均匀。
- 5、优质的腐竹应该有清香的豆香味，而质量差的腐竹，有异味。

真腐竹口感好而且营养价值高，对身体很有益处，而假的腐竹口感差，吃多了无益于人体健康。因此在选购的时候，一定要辨别清楚。我公司是一家腐竹批发厂家，专业从事腐竹加工、腐竹批发，我厂在市场上口碑一直很好，期待您的选购。

腐竹是大家都非常喜欢的一种食物，它的蛋白质含量丰富，吃起来口感很好。而且腐竹加工后容易保存

，不容易变质。我们都知道，吃腐竹前要先把腐竹泡软，腐竹怎么泡才会更好吃呢？腐竹加工厂家简单为您介绍。

有些人为了贪快，经常选择用热水泡腐竹，但是稍不留神容易把腐竹泡烂，影响口感，而且用热水泡腐竹容易破坏其中的营养成分。而冷水泡腐竹也有弊端，冷水泡腐竹会使腐竹软硬不均，等到吃的时候才发现有些地方根本没泡开。所以，泡腐竹的时候选择温水比较合适。这样不但速度快，同时也能让腐竹软硬均匀。只有泡好腐竹才能制出更好的菜，泡腐竹也是做菜的重要环节，希望您能够掌握正确的方法，快速将腐竹泡发，利用腐竹制出更多美味的味。同时也能通过食用腐竹，补充丰富的营养。

希望我的介绍能够对您有所帮助，常吃腐竹还可以降低血液中的胆固醇，因此它有着“素中之荤”的说法。我公司是一家腐竹加工厂家，我厂的腐竹加工经验丰富，工艺精良，深受广大顾客喜爱，欢迎来电咨询。