

# 河南腐竹哪个牌子好，安阳腐竹厂家欢迎你！

产品名称	河南腐竹哪个牌子好，安阳腐竹厂家欢迎你！
公司名称	安阳市鸿鑫晟食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	腐竹品牌:青峰腐竹 腐竹包装:散装、袋装
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

河南腐竹哪个牌子最好，安阳腐竹厂家欢迎你！

河南内黄最好腐竹厂，内黄最好的腐竹厂电话，腐竹批发代理联系方式：156-3841-3841

河南腐竹哪个牌子最好，安阳腐竹厂家欢迎你！

腐竹含有多种矿物，补充钙质，防止因缺钙导致的骨质疏松，增进骨骼发育浓缩了黄豆中的精华，是豆制品中的营养冠军。常吃腐竹可健脑并预防老年痴呆症 防止血管硬化，保护心脏，降低血液中胆固醇含量，有防止高脂血症、动脉硬化的作用。具备清热润肺、止咳消痰的功效，几乎适合一切人食用。腐竹中谷氨酸含量很高，是其他豆类或动物性食物的2~5倍，而谷氨酸在大脑活动中起着重要作用，所以腐竹具有良好的健脑作用，有助于预防老年痴呆症 [3]。

在运动前后吃，可以迅速补充能量，并提供肌肉生长所需要的蛋白质。

中午吃腐竹健脑抗疲劳 腐竹最适合在中午吃，可以为身体补充足够的能量，以对抗后半天工作的疲劳，还具有良好的健脑作用。中午吃比晚上吃对控制体重更有好处。

腐竹是豆制品的高档食物，以营养价值之高，被许多人广称为“素中之荤”。

腐竹须用凉水泡发，如允许使腐竹整洁雅观，如用热水泡，则腐竹易碎；

但是，吃腐竹时，注意不要与蜂蜜、橙同吃，因为会影响消化吸收，而豆浆则不宜加红糖，加白糖也要待煮熟离火后才能加。

### 工艺流程

选豆 去皮 泡豆 磨浆 甩浆 煮浆 滤浆 提取腐竹 烘干 包装

选豆去皮

选择颗粒饱满的黄豆为宜，筛去灰尘杂质。将选好的黄豆，用脱皮机粉碎去皮，外皮吹净。去皮是为了保证色泽黄白，提高蛋白利用率和出品率。

## 泡豆

将去皮的黄豆用清水浸泡，根据季节，气温决定泡豆时间：春秋泡4~5小时，冬季7~8小时为宜。水和豆的比例为1:2.5，手捏泡豆鼓涨发硬，不松软为合适。

## 磨浆甩浆

用石磨或钢磨磨浆均可，从磨浆到过滤用水为1:10（1公斤豆子，10公斤水），磨成的浆汁。采用甩干机过滤3次，以手捏豆渣松散，无浆水为标准。

## 煮浆滤浆

浆甩干后，由管道流入容器内，用蒸汽吹浆，加热到100~110℃即可。浆汁煮熟后由管道流入筛床，再进行1次熟浆过滤，除去杂质，提高质量。

## 提取腐竹

熟浆过滤后流入腐竹锅内，加热到60~70℃左右，约10~15分钟就可起一层油质薄膜（油皮），利用特制小刀将薄膜从中间轻轻划开，分成两片，分别提取。提取时用手旋转成柱形，挂在竹竿上即成腐竹。

## 烘干包装

把挂在竹竿上的腐竹送到烘干房，顺序排列起来。烘干房温度达50~60℃，经过4~7小时，待腐竹表面呈黄白色、明亮透光即成。