

腐竹厂家，腐竹批发价格，腐竹品牌大全

产品名称	腐竹厂家，腐竹批发价格，腐竹品牌大全
公司名称	安阳市鸿鑫晟食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	腐竹厂家:鸿鑫晟 腐竹厂家电话:15638413841 腐竹厂家产地:很那内黄
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

腐竹厂家，腐竹批发价格，腐竹牌子哪个最好卖

腐竹厂家教大家挑选好坏腐竹，在欧洲，腐竹卖得特别贵，被称为最优质的植物蛋白，我们都想去欧洲卖腐竹。腐竹蛋白超高，营养丰富，素有“素肉”之称，实在值得一吃。

那怎么挑腐竹呢?好的腐竹是优质的蛋白质，黑色的豆腐是致癌的，今天我们就来看看挑选腐竹的讲究!

这是一个“大坑”。为了使豆腐竹更柔韧，口感更好，颜色更白和明亮，一些不法商贩会用硫磺熏制豆腐竹，或加入“悬浮液白块”(甲醛和亚硫酸氢钠)、硼砂等，以增加其膨胀程度。

腐竹厂家

这样的豆腐进口，无疑是剧毒的致癌物质。

我们选取了13种豆腐，从颜色、香气、口感、安全性等方面，来探索豆腐的真实面貌!

免责声明:本产品完全基于评估结果，不包含任何商业软植入物。为避免品牌曝光和干扰，均采用编号形式。

01看到外表

好的豆腐怎么样?

色泽浅黄明亮，表面有油脂般的光泽，有丝状纤维分布。

腐竹厂家

脆嫩，相对容易破碎，破碎后的豆皮很薄，呈蜂窝状中空。

质量不好的豆腐呢？

表面颜色不均匀，暗淡无光。

非常硬，或软塌，难以破碎，破碎后的豆层非常厚，可能是添加强筋的原因。

破碎后，横向对比明显，从蜂窝到豆层厚度不均匀，到豆层很厚。

选一点1:从外面看豆腐的颜色，有光泽，断看是否扁平，皮质是否薄，是否有蜂窝状的空间！

02年的气味

精选要点2:豆角风味好，品质差的豆腐有发霉的酸味。

泡豆腐竹

泡沫过后，更能看到豆腐的品质。

豆腐泡毛好，条状整齐轻盈，表面光滑有弹性，色泽也很好，洗后水很清。

豆腐泡毛质量差，皮脱落，或腐烂开，表面粗糙有弹性，泡水后变浑浊。

13种腐竹中，4种不建议浸泡，8种建议浸泡在水中(4-6小时冷水或2-3小时温水)直至变软，1种建议浸泡在沸水中。

我们第一次使用温水的时候，大约持续了2.5个小时。

在相同的温度和时间下，2种豆腐泡毛过度，2种豆腐泡毛内部坚硬，1种豆腐泡毛变得像煮熟的粉红色，去掉残留，另外8种豆腐泡毛基本不变。

第二次，我们将浸泡不太理想的5种豆腐。

两颗泡毛豆腐过多，用冷水浸泡，并缩短浸泡时间，泡毛基本不超过2小时。

一个硬的(7号的)在沸水中浸泡两遍，让它变软3小时。(没有。5)在冷水中浸泡约20小时后软化。

粉红色头发的那个(8号)在冷水中浸泡3个小时。颜色更正常，表面比第一次更光滑。

选择要点3:泡发，见豆腐状，完整、有弹性，色泽较好，水质较清。

当泡剂参照产品要求时，手感不准确，建议使用冷水，豆腐味道不流失，外观比较整洁干净，浸泡至豆腐变软。

温水可以缩短起泡时间，加入醋或盐水的效果。一般豆腐不建议沸水冒泡，容易造成外皮腐烂难的现象。

04

味道

豆腐韧性适中，口感好，豆香浓郁。腐竹质地很差，很硬，不容易煮烂，或者煮烂了，味道不好。

上锅焯豆腐，上锅咳嗽。

这一次，评价出现了尖锐的分化!

美味的豆腐竹被评为:奶味、香气、柔软、易煮;或者耐嚼，耐嚼更香!

不好吃的腐竹被评为:差评、差味、无味、无味。

采摘点4:味道好，味道好，香气好。

05

水和豆类的质量和加工

对水和豆类的品质、生产工艺等进行了检测。大豆是转基因的吗?是手工做的，晒干的还是机器做的?一根金福竹里有多少金豆?是否为第一层豆腐等。

最好的豆腐是由优质的非转基因大豆和高山泉水制成的。它是手工和石头磨成的。4斤或5斤大豆生产1斤豆腐，第一层豆腐，拒绝添加化学物质，荣获食品奖，“舌尖上的中国”的位置。

一般来说，豆腐竹只写了大豆的原料，饮用水，甚至添加剂，没有解释生产过程。

采摘点5:通过产品成分表和介绍了解大豆和水的品质和工艺。

06

是否有不需要的添加

这实际上是最基本的，直接关系到食品的安全。如果没有检测条件，我们可以查看成分清单，配合产品提供的检测报告进行调查。

一些值得注意的有害添加剂:

1. “悬浮白块”(甲醛亚硫酸氢钠):“悬浮白块”不是食品添加剂，而是一种工业用品，加热后可分解甲醛等剧毒致癌物。悬浮液本身具有漂白和还原性，能增强豆腐竹的韧性，改善口感，使其色泽洁白明亮，易被不法商贩利用。

2. 二氧化硫:熏蒸和漂白。

3.含铅成份、强筋、硼砂(防腐蚀、增加弹性和膨胀)、碱性淡黄色染料、消泡剂等。

以上就是腐竹厂家教大家挑选好坏腐竹，大家会分辨了吗，如果想要购买腐竹，欢迎来电咨询。