

# 河南腐竹厂，内黄腐竹厂家，腐竹价格，腐竹厂家电话

产品名称	河南腐竹厂，内黄腐竹厂家，腐竹价格，腐竹厂家电话
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:腐竹批发 内黄腐竹厂家:15638413841
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 内黄腐竹厂家 内黄腐竹价格 内黄腐竹厂家电话

长期大量供应耐泡 劲道 颜色正 内黄腐竹厂家电话：15638413841

腐竹本是一种传统的客家美食，后来逐渐被越来越多的人接收，当前已经成为人们餐桌上的一种常见食材。腐竹有浓浓的豆香味，口感很好，适宜搭配，非常受人们喜爱。

腐竹是大家在生活中常见的一种食材，营养价值也高，口感劲道，可做凉拌，涮火锅，热炒等方法食用。腐竹的制作过程蕴含了不少科学知识，大家不妨跟随腐竹批发厂家一起来了解下吧。

- 1、浆液在一定温度下，蛋白质的分子空间结构发生变化，内部疏水性基团转移到分子的外部。
- 2、浆液表面水分子不断蒸发，表层蛋白质浓度逐渐增大，蛋白质分子之间互相碰撞。
- 3、碰撞过程中，蛋白质分子间在疏水键、离子键、二硫键等作用力下发生聚合，形成稳定的空间网状结构。
- 4、表层蛋白质中的疏水键在运动过程中还会与脂肪结合，从而形成大豆蛋白质脂类薄膜，薄膜内还可包含多糖等其它成分，达到一定厚度挑起即成腐竹。

豆制品公司是以生产杂粮腐竹、黑豆腐竹、黄豆腐竹、黑豆油皮、黄豆油皮等为主的省级农业产业化重点龙头企业，双强专业制造

优质腐竹18年，是一家专业生产腐竹的厂家，腐竹厂家为您介绍泡发腐竹的方法：

#### 方法一：冷水泡发（4-6小时）

泡发腐竹时，最好使用凉水浸泡，这样不但可以使腐竹的味道不流失，外观也比较整齐干净。但是凉水泡发腐竹所需的时间较长，通常需要

4到6个小时，千万不能把腐竹浸泡在沸水中，否则容易造成软硬不均匀，甚至外烂内硬的现象。

#### 方法二：温水泡发（2-3小时）

用温水长时间的浸泡，外面加一层保鲜膜，这样泡出来的腐竹软硬均匀，口感比较好。

#### 方法三：温水+盐（1-2小时）

用温水泡，并在水里加一点盐，这样腐竹会容易泡发，而且软硬均匀。

#### 方法四：微波炉泡发（3-5分钟）

微波炉泡发腐竹也是一个不错的办法，用带盖的容器盛水淹没腐竹，高火加热三到五分钟，根据腐竹量多少而定。