

河南内黄腐竹价格，河南内黄腐竹批发，河南内黄腐竹厂家

产品名称	河南内黄腐竹价格，河南内黄腐竹批发，河南内黄腐竹厂家
公司名称	安阳市鸿鑫晟食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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

河南内黄腐竹价格_河南内黄腐竹批发_河南内黄腐竹厂家

河南最好的腐竹厂家电话联系方式是：156-3841-3841同微信

腐竹是我们日常生活中较为常见的食材之一，腐竹深受人们喜爱，不单单知识它的美味，而且还在于它拥有很不错的营养价值，价格也比较实惠。很多干货在食用之前都要先泡一泡，不同的干货泡法上存在一定差异，腐竹加工厂家来说一说。

1、海带适合干蒸。因为海带含有褐藻胶、海藻酸，这些物质不溶于水，却都具有很强的吸水膨胀性能，一经吸水，海带表面便会出现黏稠胶体，阻止水进一步浸入，所以说海带很难泡透。将海带散开，放在蒸笼里蒸半小时，再用水冲洗，海带便既嫩又脆。海带泡发好后，食用时可加一点儿食醋，让它更加软脆。

2、木耳、腐竹适合冷水泡发。木耳用凉水泡2-3个小时，即可涨足发透，手摸感觉柔软，没有发硬的部位，除去杂质、根蒂，继续用清水浸泡备用。腐竹用沸水泡发易破碎，用冷水慢慢泡发，泡发时在腐竹上面覆压一个盘子之类的重物，使腐竹能够完全地浸泡在水里，这样可以缩短泡发时间，还会使腐竹泡发得均匀，保证口感。

很多食物都有一定的受热温度，超过这个温度便会对其营养成分造成破坏，影响口感。以上，便是腐竹加工厂家这次的分享，我厂主要进行腐竹加工和腐竹销售，欢迎来电咨询更多详情。