

腐竹加工厂，河南内黄腐竹厂家，河南腐竹厂家

产品名称	腐竹加工厂，河南内黄腐竹厂家，河南腐竹厂家
公司名称	安阳市鸿鑫晟食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	河南腐竹厂家:鸿鑫晟 最好的腐竹:内黄腐竹 腐竹厂家产地: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

腐竹加工厂，河南内黄腐竹厂家，河南腐竹厂家

腐竹在家常菜中是很好的配菜，一方面具有很好的饱腹感，另一方面营养价值也较高，蛋白质的含量很丰富。腐竹对人体的益处已经获得人们的共同认知，那么大家知道腐竹是怎么加工的吗？腐竹厂家这便来大家一起了解下腐竹的加工工艺。

腐竹具有浓郁的豆香味，同时还有着其他豆制品所不具备的独特口感。色泽黄白，油光透亮，用清水浸泡（夏凉冬温）3~5小时即可发开。可荤、素、烧、炒、凉拌、汤食等，味道清香爽口，荤、素食物合理搭配别有风味。腐竹是将豆浆加热煮沸后，经过一段时间保温，豆浆表面形成一层薄膜，挑出后下垂成枝条状，再经干燥而成。其形类似竹枝状，所以被称为腐竹。腐竹是一种由大豆蛋白膜和脂肪组合成的一定结构的产物。营养价值高、易于保存、食用方便，深受国内外消费者的喜爱。

需要提醒大家的是，腐竹不易消化，所以尽量不要晚上吃腐竹。

腐竹的制作过程也蕴含了不少科学知识

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。

腐竹厂家

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。

腐竹批发

大豆浆液中的主要成分是蛋白质、脂肪、多糖等。浆液达到一定温度后，蛋白质分子逐渐变性，结构发生变化。变性的蛋白质分子在各种键的作用下开始聚集，开始形成空间网状结构，进一步包含脂肪、糖类等其它物质，从而形成腐竹。