

# 腐竹厂家电话 腐竹厂家 腐竹批发 腐竹供应商 色泽亮耐泡

产品名称	腐竹厂家电话 腐竹厂家 腐竹批发 腐竹供应商 色泽亮耐泡
公司名称	安阳市鸿鑫晟食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	腐竹厂家电话: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

腐竹厂家电话 腐竹厂家 腐竹批发 腐竹供应商 色泽亮耐泡

如果您对河南腐竹厂家制作生产的高端优质腐竹有兴趣，请您拨打网站电话 张厂长，我们主要从事河南腐竹，内黄腐竹，许昌腐竹，黄豆腐竹，黑豆腐竹，高档散装腐竹，礼品盒腐竹包装的生产以及批发！欢迎参观！

腐竹等豆制品在生产过程中，大多数前期的工艺都是类似的，不过后期工艺上的差别，使得不同豆制品的味道发生了变化，比如腐竹和豆筋，原料类似，但是口味不同，做出来的美食也是不同的，腐竹厂家给大家分享一下豆筋和腐竹的区别。

豆筋：优质脱脂豆粉为原料，采用挤压膨化工艺而制成的高蛋白、低脂肪的制品。

其形如排骨，口感筋韧，富有弹性，易消化吸收。其料理方法多样，可凉拌、油炸、卤制、火锅等。

腐竹色泽黄白，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，食之清香爽口，荤、素食别有风味。腐竹适于久放，但应放在干燥通风之处。过伏天的腐竹，要经阳光晒、凉风吹数次即可。

豆筋和腐竹在使用方法上略有不同，生产工艺上面有类似的，也有不同的。

豆筋的制作步骤：选豆 去皮 泡豆 磨浆 甩浆 煮浆 滤浆 3-4次提取 取棍 烘干 包装。

腐竹的制作方法：腐竹很多地方也叫豆腐皮，是将豆浆煮沸后，将其保温然后形成一层的油膜，将这层油膜挑起来进行晒干便可以了。

和一般的豆制品相比，腐竹和豆筋的营养价值还是比较高的，同时两者都容易保存，而且食用的时候，也比较方便，因此为我们呈现了一道又一道的美食。腐竹厂家生产加工腐竹、豆皮，如果您有采购需求，可以来电咨询我们。