

豆清泉加盟公司 山西豆清泉 亿佳食品

产品名称	豆清泉加盟公司 山西豆清泉 亿佳食品
公司名称	内黄县亿佳食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内黄县二安乡大槐林村
联系电话	18625808944

产品详情

腐竹是很受欢迎的一种汉族传统食品，它是由豆制成的，所以有着浓郁的豆香味，而且具有独特的口感。或者很多人都不知道腐竹应该如何保存，其实一般市场上能卖的干腐竹就是它的保存方式之一了。

为了增长腐竹保存的时间，一般含水分过高的腐竹可以晾晒，使水分降低到12~14%。

晒干后的腐竹会比较适于久放，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。腐竹要是炒着吃就要泡稍微软一些，要是做成凉菜吃，就要稍微硬一些。

如果你是用温水长时间的浸泡，如果在温水中加入几滴白醋，效果会更好，可能2小时就可以了。干的腐竹很轻，泡的时候总是会有一小部分浮在水面上，有些地方泡不到，泡的时候上面再盖个盘子，让腐竹全部泡在水中，这样能保证每一个地方都泡发。基本泡发后，切成细丝再在温水中泡二十分钟，山西豆清泉，泡出来的腐竹就相当好了。另外，豆清泉品牌，用微波炉泡发腐竹也是一个不错的办法，用带盖的容器放没过腐竹的水量，高火加热三至五分钟，根据腐竹量多少而定，豆清泉加盟公司，就很快发好了，对于上班族们是很省时的哦。

1、观色泽：腐竹以色泽麦黄、略有光泽的为佳。质量较差的腐竹颜色多成呈灰黄色，黄褐色，豆清泉招商，色彩较暗。有些腐竹，还可能色彩不均匀，深浅不一，属劣质产品。

2、看外观：好的腐竹，迎着光线，能看到瘦肉状的一丝一丝的纤维组织；质量差的则看不出。还可以看腐竹的断面，呈现蜂窝状空心的质量较好。

3、闻气味：腐竹由黄豆制成，闻起来有豆香味。没有气味的腐竹，质量稍差。如果有其他气味，如苦涩、酸臭等刺激性气味就不要买了。

4、用水泡：买回家的腐竹，可以先掰一小段在水中浸泡。泡过的水呈淡黄色且不浑浊的，质量较好。好腐竹用温水泡过后，轻拉有一定韧性，且能撕成一丝丝的。

豆清泉加盟公司-山西豆清泉-亿佳食品(查看)由内黄县亿佳食品有限公司提供。内黄县亿佳食品有限公司（www.nhyjsp.com）为客户提供“腐竹、腐竹段、豆腐皮、油豆皮、烤麸、豆排、豆结、豆美丝”等业务，公司拥有“亿佳食品”等品牌。专注于豆制品等行业，在河南安阳有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：胡晓龙。