

豆清泉腐竹多少钱一斤 亿佳食品 山西豆清泉腐竹

产品名称	豆清泉腐竹多少钱一斤 亿佳食品 山西豆清泉腐竹
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

甜竹腐竹的一种，因含糖量高，味甜，故名。将挑完的一层枝竹 或片竹的豆浆浓缩，置入圆形平底容器中，铺平成薄饼状，加热，浆液表面结皮后，用光洁细竹竿从中间挑起，呈两半重合，山西豆清泉腐竹，用剑形的竹片插入两层中间，刮去黏附的豆浆，即为湿甜竹，干燥后为成品甜竹，含水量为10%左右。

月片甜竹的一种，挑完枝竹、皮竹所余豆浆浓缩后，挑起结皮刮去余浆干燥而成，圆形，较片竹厚，味甜。

厚片甜竹的一种，豆清泉腐竹制作，挑完月片后残剩的豆浆进一步浓缩、挑刮、干燥而成的较厚的片状物。

各种形式不同的腐竹：

(1)枝竹腐竹中最常见的一种，为枝条形棒状，含水量在7%-9%。

(2)扁竹腐竹的一种，又称边竹或片竹。与枝竹制法基本相同，从熟豆浆表面扯起时为长方形片状，经干燥而成，含水量在7%-9%。

(3)you皮腐竹的一种，从熟豆浆表面揭起的结皮，具有油润的黄色光泽，圆形的薄片，加工方法与扁竹基本相同，唯是用光滑的细杆从豆浆中挑起，晾干后需铺在湿布上，使之回潮变软，平整后叠成半圆形。主要用于包馅、蒸炸后食用。

(4)豆腐棍腐竹的一种，棍状，为蛋白质、油脂和水凝结而成的物质。煮浆时用微火煮沸。消泡后降温，保温821，用风扇吹风，促使豆浆表面结皮，用涂抹食用油的细杆挑卷结皮呈圆棍状，晾至半干时，置蒸

笼内加温使之回潮，抽出细棍，再次晾制，干透后所成的成品。

快速泡发方法：

把腐竹清洗干净，掰成小段状，倒入适量清水，少量白醋搅拌均匀，浸泡十分钟左右即可完成。把腐竹掰成段状以后可以增加与水的接触面积，加快泡发腐竹。

用清水把准备好的腐竹清洗干净，掰成小段状放入盘中，加入适量的醋和水，把腐竹泡发好。

把准备好的黄瓜清洗干净，用刀拍碎，放入碗中备用。

准备适量水倒入锅中，把水烧开，放入腐竹，焯水至断生，把腐竹捞出，豆清泉腐竹加工公司，用纯净水冲洗干净，把腐竹和黄瓜放入干净的盆中。

准备一个小碗，放入麻油，豆清泉腐竹多少钱一斤，生抽，白糖，蒜蓉，香油，辣椒油，搅拌均匀。

把调制好的调味料浇在盆中，用筷子搅拌均匀，倒入盘子中即可。

这样美味又好吃的腐竹拌黄瓜就制作完成了，方法超级简单，新手小白一学就会。

豆清泉腐竹多少钱一斤-亿佳食品-山西豆清泉腐竹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）实力雄厚，信誉可靠，在河南 安阳 的豆制品等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领亿佳食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！