

豆清泉腐竹公司 陕西豆清泉腐竹 亿佳食品

产品名称	豆清泉腐竹公司 陕西豆清泉腐竹 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

平时人们会购买干腐竹，干腐竹保存的时间是比较长的，豆清泉腐竹加工公司，只是在做之前需要泡发，而泡发的时间往往比较长，平时如果工作不是特别忙，可以提前把腐竹来泡发，如果比较忙的话，可以选择一些快速的泡发的方法，比如说把干腐竹放到微波炉里面来微波一下，这样泡发的时间会比较短，比较节省时间。干腐竹怎么泡开一般按照正常来说，干腐竹泡发是需要4-6个小时，所以要做菜的时候就应该提前泡啦。

腐竹又叫腐皮，是传统的豆制品之一，有着浓郁的豆香味，味道非常香，含有丰富的蛋白质以及其他的营养物质，非常有营养，陕西豆清泉腐竹，老人和小孩都可以吃。

腐竹的颜色是黄白色的，食材油光透亮，需要用清水浸泡才能泡开，一般情况下需要一到两个小时的时间，用上面小编教给大家的方法可以快速泡发，节约时间，而且泡出来的腐竹会更好吃。

腐竹是由豆浆制作而成，豆清泉腐竹公司，把豆浆加热后，豆浆的表面会有一层薄膜，把薄膜挑出再干燥就制成腐竹了。腐竹富含大豆蛋白以及脂肪，豆清泉腐竹厂商，营养价值高，容易保存，而且吃起来非常方便，所以很受欢迎。

腐竹，又称腐皮或豆腐皮，是煮沸豆浆表面凝固的薄膜，可鲜吃或晒干后吃腐竹，是东亚地区常见的食物原料。腐竹是中国人很喜爱的一种传统食品，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。豆腐皮一词出现在李时珍《本草纲目》中，李时珍说，将豆浆加热时，表面出现一层膜，将膜取出，干燥后即得豆腐皮。从营养的角度来说，腐竹也有着别的豆制品无法取代的特殊优点，能量配比均衡和一般的豆制品相比，腐竹的营养素密度更高。

豆清泉腐竹公司-陕西豆清泉腐竹-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）是从事“腐竹,腐竹段,豆腐皮,油豆皮,烤麸,豆排,豆结,豆美丝”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：胡晓龙。