

亿佳食品 豆清泉腐竹多少钱一斤 郑州豆清泉腐竹

产品名称	亿佳食品 豆清泉腐竹多少钱一斤 郑州豆清泉腐竹
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

腐竹制作方法：

- 1、腐竹用冷水或者温水提前泡发，泡到用手捏一下到没有硬心为止，然后切成差不多的长度，豆清泉腐竹厂商，香芹也切成合适的长度备用。
- 2、小米椒、青尖椒、干辣椒、姜、蒜都切好备用。
- 3、锅中注入清水烧至沸腾，放盐把腐竹在锅里煮3分钟左右捞出，再把香芹煮2分钟捞出，捞出都要滤干多余的水分哦。
- 4、取一个小碗，在里面放入生抽、耗油、盐、鸡精、香油。
- 5、热锅热油，郑州豆清泉腐竹，放入小米椒、青尖椒、干辣椒、姜、蒜炒香。把炒香的辣椒们和调好的酱料一起倒在腐竹上面，搅拌均匀。待其温度凉后，就可以享用啦。

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，豆清泉腐竹制作，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，豆清泉腐竹多少钱一斤，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，泡出来的腐竹就相当好了。另外，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，就很快发好了，对于上班族们是很省时的哦。

亿佳食品(图)-豆清泉腐竹多少钱一斤-郑州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)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。