

豆清泉腐竹厂 内黄豆清泉腐竹 亿佳食品

产品名称	豆清泉腐竹厂 内黄豆清泉腐竹 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

干腐竹的营养价值干腐竹中的营养价值较高，尤其是蛋白质的含量，另外它含有的卵磷脂可除掉附在血管壁上的胆固醇，防止血管硬化，保护心脏。另外它还含有镁、钙、铁、锌、铜、锰、钾、磷、钠、硒等多种矿物质，它的含钙量也是挺高的，所以可以补充钙质，豆清泉腐竹加工，防止因缺钙引起的骨质疏松，促进骨骼发育，对小儿、老人的骨骼生长极为有利；还含有丰富的铁，而且易被人体吸收，有一定滋补。

腐竹含钙高，钙与草酸可生成难溶或不溶的草酸钙，影响钙的吸收。所以，腐竹不能和含草酸高的菠菜、苋菜、竹笋、葱等食物直接一起吃。但是，内黄豆清泉腐竹，如果将菠菜、苋菜、竹笋等含草酸高的食物先用开水焯一下，可以除去大部分的草酸，会减少其影响，也是可以一起食用的。

蜂蜜中含多种酶类，腐竹中又含有多种矿物质，植物蛋白及有机酸，二者混食易产生不利于人体的生化反应，会造成腹泻，有损听力。故食腐竹后，不宜食蜂蜜，更不宜同食。

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，豆清泉腐竹厂，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，豆清泉腐竹生产厂家，抽出细棍，再次晾制，干透后所成的成品。

豆清泉腐竹厂-内黄豆清泉腐竹-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)位于内黄县二安乡大槐林村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前亿佳食品在豆制品中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。亿佳食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。亿佳食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。