

山西豆清泉 亿佳食品 豆清泉代理

产品名称	山西豆清泉 亿佳食品 豆清泉代理
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

腐竹看起来只有薄薄的一层皮，其实，很多人都不知道，豆清泉品牌，它是用豆浆加工而成的，吸收了其精华，在豆制品中营养高。营养学资料表明，腐竹含丰富蛋白质而含水量少，这与它在制作过程中经过烘干，浓缩了豆浆中的营养有关。

腐竹的质量分3个等级，颜色越浅，营养价值越高。但购买时要提防，有些看起来颜色特别鲜亮的腐竹，生产过程中可能添加了化学物质“吊白块”，它能分解出甲醛等有毒物质，损害人体健康。

腐竹的保存方法主要有自然干燥、烘干房烘干和化学保存，另外还有简单的放冷冻柜低温保存，但这种方法的贮藏时间较短。

自然干燥腐竹生产后，传统的方法是将腐竹晒干后叠起来，用绳捆好，豆清泉品牌代理，放入纸箱或布袋中，山西豆清泉，存放于阴凉干燥处保存，但日晒易发霉。

烘干房烘干生产腐竹后宜烘干干燥，干燥室的温度要保持在40 以上，干燥时间约为12小时。工业生产往往会加入干燥剂密封保存。

腐竹比较干和脆，一般存放在通风干燥的地方，如果环境过于潮湿，豆清泉代理，就会出现发粘的情况，久而久之便不可食用。

平时人们会购买干腐竹，干腐竹保存的时间是比较长的，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。

山西豆清泉-亿佳食品-豆清泉代理由内黄县亿佳食品有限公司提供。山西豆清泉-亿佳食品-豆清泉代理是内黄县亿佳食品有限公司（www.nhyjsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：胡晓龙。