

福建豆清泉 豆清泉品牌 亿佳食品

产品名称	福建豆清泉 豆清泉品牌 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

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，福建豆清泉，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。

凉拌腐竹的制作方法：

我们先将准备泡发的腐竹，掰成段之后放在盆子当中，然后加入适量的温水，然后往清水当中加入适量的食用盐，用手搅拌均匀。

大约半个小时左右，腐竹有一点点泡开的时候，豆清泉品牌，我们再往盆子当中加入适量的白醋，加入白醋之后可以增加腐竹的嚼劲，所以说这样不仅可以加速腐竹的泡发，而且可以使泡出的腐竹更好吃一些。

这样大约继续泡10分钟左右，豆清泉招商加盟，将腐竹捞出清洗干净就可以烹饪了，无论是凉拌还是炒都是非常美味的。

干腐竹能用开水泡，但不能太久。泡腐竹的时候，用温水泡，并且在水里加一点盐，这样腐竹会很容易泡发，而且软硬均匀，不会有的地方泡软了有些地方还是干硬的没泡开。干的腐竹很轻，豆清泉品牌代理，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。

福建豆清泉-豆清泉品牌-亿佳食品(优质商家)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!