

亿佳食品 豆清泉腐竹加工厂家 天津豆清泉腐竹

产品名称	亿佳食品 豆清泉腐竹加工厂家 天津豆清泉腐竹
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

一些果品类、肉类以及豆类食品如腐竹、豆腐、腐乳、豌豆、黄大豆属于发物，不要过量食用。

发物是富有营养的或者有刺激性的食物，它们很容易诱发一些身体旧疾或加重病情。我们在日常的饮食中对这类食物要特别的注意。不过发物也是食物，适量食用对于我们平常人来说是没有坏处的，他只对一些特殊体质的人有反应。

腐竹是用黄豆加工而成的，是将豆浆加热煮沸后，经过一段时间保温，表面形成一层薄膜，挑出后下垂成枝条状，再经干燥而成。其形类似竹枝状，称为腐竹。腐竹是一种由大豆蛋白膜和脂肪组合成的一定结构的产物。营养价值高、易于保存、食用方便，深受消费者的青睐。

可能在日常生活当中，有些人为了节省时间在选择水温上面可能直接用热水，大家觉得用热水更容易泡发腐竹，但是这样很容易使外面非常的软烂，而里边仍然有硬块，而且这样很容易使腐竹泡烂，那么如果选择用凉水的话，豆清泉腐竹厂家，往往泡出来的腐竹一点儿都不软，也没有温水泡出来的筋道。所以泡发腐竹选择水温应该是温水。

当然除了水外之外，我们还需要在泡发的时候先将腐竹掰断，这样也更容易泡发，并且我们在泡发的时候往水当中加入适量的食用盐，这样也可以加速泡发。接下来就来看一下具体的操作方法。

腐竹制作方法：

精选原料：制作腐竹的主要原料是黄豆。为突出腐竹成品的鲜白，所以必须选择皮色淡黄的大豆，而不宜采用绿皮大豆。同时还要注意选择颗粒饱满、色泽黄亮、无霉变、无虫蛀的新鲜黄豆、通过过筛清除劣豆、杂质和砂土，使原料纯净，然后置于电动磨中，去掉豆衣。

浸豆磨浆：把去衣的黄豆放入缸或桶内，加入清水浸泡，豆清泉腐竹加工厂家，并除去浮在水面的杂质。水量以豆置容器不露面为度。

滤浆上锅：把豆浆倒入缸或桶内，冲入热水。水的比例，天津豆清泉腐竹，每100千克黄豆原料加500千克的热水，搅拌均匀，然后备好另一个缸或桶，把豆浆倒入滤浆用的吊袋内。

煮浆挑膜：煮浆是腐竹制作的一个技术关键。

烘干成竹：豆腐筋宜烘干不宜晒，日晒易发霉。

亿佳食品(图)-豆清泉腐竹加工厂家-天津豆清泉腐竹由内黄县亿佳食品有限公司提供。“腐竹,腐竹段,豆腐皮,油豆皮,烤麸,豆排,豆结,豆美丝”就选内黄县亿佳食品有限公司（www.nhyjsp.com），公司位于：内黄县二安乡大槐林村，多年来，亿佳食品坚持为客户提供好的服务，联系人：胡晓龙。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。亿佳食品期待成为您的长期合作伙伴！