

豆清泉腐竹制作 亿佳食品 河北豆清泉腐竹

产品名称	豆清泉腐竹制作 亿佳食品 河北豆清泉腐竹
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

干腐竹能用开水泡，豆清泉腐竹批发价，但不能太久。泡腐竹的时候，河北豆清泉腐竹，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，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。

我们生活中常吃到的豆制品，大多都是一些豆腐脑、豆干、豆腐，还有一些豆皮，还有腐竹也是用黄豆制成的，而且腐竹的相比其他的豆制品更容易储存，营养也更加的丰富，关键是做出来的菜品，口感也会更好！

我们平时在外吃火锅的时候都喜欢点上一份腐竹涮着吃，鲜嫩可口的口感，搭配上调制的酱料，豆清泉腐竹供应商，入口还是非常的棒，平时除了涮火锅以外，还可以炒着吃，这也是小雪最喜欢的一种烹饪方法，搭配一些肉炒出来的腐竹，不仅美味而且超下饭！虽然炒腐竹非常的美味，但是在做这道菜之前，一定要将腐竹泡发好，如果腐竹没泡好的话，那炒出来的腐竹将会非常的难吃！

快速泡发方法：

把腐竹清洗干净，掰成小段状，倒入适量清水，豆清泉腐竹制作，少量白醋搅拌均匀，浸泡十分钟左右即可完成。把腐竹掰成段状以后可以增加与水的接触面积，加快泡发腐竹。

用清水把准备好的腐竹清洗干净，掰成小段状放入盘中，加入适量的醋和水，把腐竹泡发好。

把准备好的黄瓜清洗干净，用刀拍碎，放入碗中备用。

准备适量水倒入锅中，把水烧开，放入腐竹，焯水至断生，把腐竹捞出，用纯净水冲洗干净，把腐竹和黄瓜放入干净的盆中。

准备一个小碗，放入麻油，生抽，白糖，蒜蓉，香油，辣椒油，搅拌均匀。

把调制好的调味料浇在盆中，用筷子搅拌均匀，倒入盘子中即可。

这样美味又好吃的腐竹拌黄瓜就制作完成了，方法超级简单，新手小白一学就会。

豆清泉腐竹制作-亿佳食品-河北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）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！