

豆清泉招商加盟 亿佳食品 安徽豆清泉

产品名称	豆清泉招商加盟 亿佳食品 安徽豆清泉
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

想要用腐竹做菜的话，至少应该提前两个小时用温水浸泡腐竹。由于腐竹很难泡开，如果泡的时间不够，就会在食用的时候很多地方还会很硬。而且用热水强行短时间内泡开，也会照成腐竹的各个部分软硬不均匀。所以，腐竹的泡发一定要用温水长时间的浸泡，这样泡出来才能软硬一致，豆清泉品牌加盟，口感也才会好。腐竹在浸泡的时候，可能会漂浮在水的上面，安徽豆清泉，这时要用一个盘子，反扣住漂浮的腐竹，然后让盘子压着腐竹沉入水中，这样浸泡的效果更佳。

优质腐竹：质量好的腐竹为枝条或片叶状，呈淡黄色，有光泽；质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀；具有腐竹固有的香味，无其他任何异味；烹饪后有腐竹固有的鲜香滋味。

次质腐竹：质量稍次的腐竹色泽较暗淡或泛洁白、清白色，无光泽，并有较多折断的枝条或碎块，有较多实心条；有腐竹固有的香气，滋味平淡。

劣质腐竹：劣质腐竹呈灰黄色、深黄色或黄褐色，色彩暗而无光泽；有霉斑、虫蛀、杂质；有霉味、酸臭味等不良气味及其他外来气味；烹饪后食用有苦味、涩苦味或酸味等不良滋味。

一谈起腐竹，豆清泉招商加盟，很多人就会想起黄豆做的腐竹，像苍竹一样，闻起来散发着豆香味，色黄光亮，表面不平，但是摸起来却油滑。干着吃起来嘎吱嘎吱的，水泡发后吃起来筋道爽口，再配上各种青菜或肉炒起来那才叫一个字爽。腐竹已经有一千多年的历史了，发展至今天，其表现形式已经有很多种了。但不管工艺如何变化，腐竹只会越来越好，样式越来越多，能够更好的保留豆子的营养价值。

豆清泉招商加盟-亿佳食品-

安徽豆清泉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）是河南 安阳，豆制品的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在亿佳

食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创亿佳食品更加美好的未来。