

# 豆清泉腐竹制作 亿佳食品 湖北豆清泉腐竹

产品名称	豆清泉腐竹制作 亿佳食品 湖北豆清泉腐竹
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

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，豆清泉腐竹批发价，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，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，将腐竹捞出清洗干净就可以烹饪了，湖北豆清泉腐竹，无论是凉拌还是炒都是非常美味的。

腐竹看起来只有薄薄的一层皮，其实，豆清泉腐竹制作，很多人都不知道，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，豆清泉腐竹多少钱一斤，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。

吃腐竹的时候我们还要注意，一定要学会保存腐竹才行，否则是容易产生变质情况的，为了增长腐竹保存的时间，一般含水分过高的腐竹可以晾晒，使水分降低到12~14%，然后装入食品袋，扎紧袋口，置于33 以下的阴凉、通风、干燥处。如生虫，可以经常翻晒，让虫子自行爬出，不能用药剂喷杀，这是我们保存腐竹的时候可以试试的方法。而对于晒干后的腐竹来说，这是比较适于久放，但应放在干燥通风之处。过伏天的腐竹，要经阳光晒、凉风吹数次即可。腐竹要是炒着吃就要泡稍微软一些，要是做成

凉菜吃，就要稍微硬一些，所以在烹饪腐竹的时候也要注意细节。

豆清泉腐竹制作-亿佳食品-湖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](http://www.nhyjsp.com)）为客户提供“腐竹,腐竹段,豆腐皮,油豆皮,烤麸,豆排,豆结,豆美丝”等业务，公司拥有“亿佳食品”等品牌。专注于豆制品等行业，在河南 安阳 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：胡晓龙。