

陕西豆清泉腐竹 亿佳食品 豆清泉腐竹生产

产品名称	陕西豆清泉腐竹 亿佳食品 豆清泉腐竹生产
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

先把腐竹折成段，自己觉得长短合适就行，买来的腐竹应该是两根连在一起的，在腐竹的那个U形的连接处折断，因为那里最不好泡。再把一根根的腐竹折短些，先在温水里泡一小会2,3分钟后，用手把泡在水里的腐竹捏一捏，就像挤海绵里的水一样，多捏会儿，在换点水，陕西豆清泉腐竹，泡会儿就好了。应该比较快的。

快速泡发方法我用微波炉泡发，用带盖的容器放没过腐竹的水量，高火加热三至五分钟，根据腐竹量多少而定，就很快发好了，对于上班族们是很省时的。

一般干腐竹的保存时间相对会长一点，所以很多人都会选择买干腐竹，豆清泉腐竹生产，但是如果干腐竹想要做菜的话，至少应该提前几个小时用温水浸泡腐竹哦。因为腐竹是比较难泡开的，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，豆清泉腐竹供应商，也会造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，如果在温水中加入几滴白醋，效果会更好，把腐竹全部泡入水中，当然腐竹是不会老实呆在水里的，要用一个有点份量碗或盘子压着，让水全部没过腐竹，只要4 - 6小时就好了。

有些人认为泡腐竹太简单了，无非就是用水浸泡即可，豆清泉腐竹公司，其实并非这么简单，有些时候尽管花了不少时间去浸泡，但是做出来的腐竹吃进嘴里的话就是那种外软内硬，非常的难吃，所以泡腐竹还是要讲究一些小技巧。

以后我们在炒腐竹的时候切记不要用水去浸泡，因为用水浸泡过的腐竹不仅下锅易碎，而且做出来的口感会非常的差，经常会出现外软内硬的情况。以后再做这道菜的时候可是试试今天教的方法，直接冲洗

干净后，就下油锅煎炸，这样做出来的腐竹不仅鲜香，而且不易碎，口感不会差。

陕西豆清泉腐竹-亿佳食品-豆清泉腐竹生产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）在豆制品这一领域倾注了无限的热忱和热情，亿佳食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：胡晓龙。