

南昌豆清泉 亿佳食品 豆清泉品牌代理

产品名称	南昌豆清泉 亿佳食品 豆清泉品牌代理
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，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，豆清泉品牌代理，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，无论是凉拌还是炒都是非常美味的。

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，豆清泉品牌，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，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，南昌豆清泉，这样浸泡的效果更佳。

腐竹是很受欢迎的一种汉族传统食品，它是由豆制成的，所以有着浓郁的豆香味，而且具有独特的口感。或者很多人都不知道腐竹应该如何保存，其实一般市场上能卖的干腐竹就是它的保存方式之一了。

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%。

晒干后的腐竹会比较适于久放，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。

南昌豆清泉-亿佳食品-豆清泉品牌代理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!