

豆清泉腐竹供应商 福建豆清泉腐竹 亿佳食品

产品名称	豆清泉腐竹供应商 福建豆清泉腐竹 亿佳食品
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，福建豆清泉腐竹，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，豆清泉腐竹厂商，无论是凉拌还是炒都是非常美味的。

选豆去皮：选择颗粒饱满的黄豆为宜，筛去灰尘杂质。将选好的黄豆，用脱皮机粉碎去皮，外皮吹净。去皮是为了保证色泽黄白，提高蛋白利用率和出品率。

泡豆：将去皮的黄豆用清水浸泡，根据季节，气温决定泡豆时间：春秋泡4~5小时，冬季7~8小时为宜。水和豆的比例为1:2.5，手捏泡豆鼓涨发硬，不松软为合适。

磨浆甩浆：用石磨或钢磨磨浆均可，从磨浆到过滤用水为1:10(1公斤豆子，10公斤水)，豆清泉腐竹加工公司，磨成的浆汁。采用甩干机过滤3次，以手捏豆渣松散，无浆水为标准。

煮浆滤浆：浆甩干后，由管道流入容器内，用蒸汽吹浆，加热到100~110℃即可。浆汁煮熟后由管道流入筛床，再进行1次熟浆过滤，除去杂质，提高质量。

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，豆清泉腐竹供应商，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，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！

豆清泉腐竹供应商-福建豆清泉腐竹-亿佳食品(查看)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)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！