

# 吉林豆清泉 亿佳食品 豆清泉招商加盟

产品名称	吉林豆清泉 亿佳食品 豆清泉招商加盟
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

快速泡发方法：

把腐竹清洗干净，掰成小段状，倒入适量清水，少量白醋搅拌均匀，浸泡十分钟左右即可完成。把腐竹掰成段状以后可以增加与水的接触面积，加快泡发腐竹。

用清水把准备好的腐竹清洗干净，掰成小段状放入盘中，加入适量的醋和水，把腐竹泡发好。

把准备好的黄瓜清洗干净，用刀拍碎，放入碗中备用。

准备适量水倒入锅中，吉林豆清泉，把水烧开，豆清泉招商加盟，放入腐竹，焯水至断生，把腐竹捞出，用纯净水冲洗干净，把腐竹和黄瓜放入干净的盆中。

准备一个小碗，放入麻油，生抽，白糖，蒜蓉，香油，辣椒油，搅拌均匀。

把调制好的调味料浇在盆中，豆清泉代理，用筷子搅拌均匀，倒入盘子中即可。

这样美味又好吃的腐竹拌黄瓜就制作完成了，方法超级简单，新手小白一学就会。

腐竹的保存方法主要有自然干燥、烘干房烘干和化学保存，另外还有简单的放冷冻柜低温保存，但这种方法的贮藏时间较短。

自然干燥腐竹生产后，传统的方法是将腐竹晒干后叠起来，用绳捆好，放入纸箱或布袋中，存放于阴凉干燥处保存，但日晒易发霉。

烘干房烘干生产腐竹后宜烘干干燥，干燥室的温度要保持在40 以上，干燥时间约为12小时。工业生产

往往会加入干燥剂密封保存。

腐竹比较干和脆，一般存放在通风干燥的地方，豆清泉招商，如果环境过于潮湿，就会出现发粘的情况，久而久之便不可食用。

干腐竹能用开水泡，但不能太久。泡腐竹的时候，用温水泡，并且在水里加一点盐，这样腐竹会很容易泡发，而且软硬均匀，不会有的地方泡软了有些地方还是干硬的没泡开。干的腐竹很轻，泡的时候总是会有一小部分浮在水面上，有些地方泡不到，泡的时候上面再盖个盘子，让腐竹全部泡在水中，这样能保证每一个地方都泡发。基本泡发后，切成细丝再在温水中泡二十分钟，泡出来的腐竹就相当好了。

吉林豆清泉-亿佳食品-豆清泉招商加盟由内黄县亿佳食品有限公司提供。吉林豆清泉-亿佳食品-豆清泉招商加盟是内黄县亿佳食品有限公司（[www.nhyjsp.com](http://www.nhyjsp.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：胡晓龙。