

豆清泉腐竹厂家 亿佳食品 河北豆清泉腐竹

产品名称	豆清泉腐竹厂家 亿佳食品 河北豆清泉腐竹
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

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，如果环境过于潮湿，就会出现发粘的情况，河北豆清泉腐竹，久而久之便不可食用。

我们要先将买回来的腐竹用水清洗干净，然后用剪刀将其剪成长短一致的小段，晾干表面的水分后，起锅烧油，待油温烧制五成熟后将处理好的腐竹倒入锅中，小火进行煎炸，豆清泉腐竹厂家，然后我们会看到腐竹会慢慢膨胀变大后就可以将其捞出，接着锅中加入少许食用油，加入姜片爆香，倒入处理好的肉沫，炒制变色，加入食用盐，豆瓣酱、生抽和鸡精爆香，然后锅中加入半碗清水，这个时候就可以将腐竹倒入锅中，盖上锅盖焖煮三分钟，收完汁就可以出锅了，豆清泉腐竹供应，这样做基本上省去了浸泡过程，而且做出来的腐竹会口感会非常的棒，也不会出现散碎的情况。

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，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，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，豆清泉腐竹加工厂家，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。

豆清泉腐竹厂家-亿佳食品(在线咨询)-河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）实力雄厚，信誉可靠，在河南 安阳 的豆制品等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领亿佳食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！