

豆清泉腐竹价格 福建豆清泉腐竹 亿佳食品

产品名称	豆清泉腐竹价格 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

腐竹是豆制品，营养价值高，被许多人广称为素中之荤。腐竹的营养价值虽高，豆清泉腐竹厂家，但有些人是不适合食用的。

由于制作方式的差异，腐竹的热量和其他豆制品比起来有些高，每100克的热量为457千卡，广东人爱吃的枝竹由腐竹再次油炸制成，热量就更高了，达到每百克472千卡，超过了同等重猪肉的热量。因此，需要控制体重的人尽量别经常吃腐竹，或在吃腐竹的时候适当减少主食的摄入。

加温，浆子温度要保持在70 左右，待浆子结皮后即可起皮。揭皮以勤为宜，可减缓浆子糖化，增加腐竹产量。将皮起出后搭在竹竿上，要注意翻皮，防止粘在竿上。揭竹工序，应该注意的三个因素是温度、时间和通风条件。

温度过高，如处于微沸状态，腐竹易起"鱼眼"，产品颜色加深，易起锅巴，腐竹的产率低，质量差；温度低，结皮速度慢，生产周期长，温度过低则不能形成完整的皮膜。揭竹时，恒温温度应严格控制，豆清泉腐竹加工厂家，一般以82 ±2 为宜，福建豆清泉腐竹，并要保持稳定，不能忽高忽低，否则也会影响腐竹的质量和产率。

刚买来的腐竹要用温水泡，时间不要过长，水要宽些，不会松散。开水泡的话里外软硬程度不同。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。用冷水泡腐竹，大概要一天(10小时左右)用温开水泡，大概要4小时。把腐竹掰碎了用开水直接煮大概20分钟左右，虽然也能煮开、不过表面稍微会化一点、汤略象豆浆，虽然模样差点不过也能吃啊，没办法速成的就是这样。

就是用温开水泡腐竹的办法较好，豆清泉腐竹价格，比冷水泡得开一些，冷水的稍有点硬。如果做凉菜的话可以把泡开的腐竹再用热水焯一下，这样表面光洁有弹性，口感也非常好。

豆清泉腐竹价格-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) 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！