

腐皮加工厂家 安徽腐皮加工 亿佳食品

产品名称	腐皮加工厂家 安徽腐皮加工 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

腐竹是客家人比较喜欢吃的一道客家特色菜式，这种菜不仅仅是局限于我们的日常生活，平时的时候也是有很多各种各样的有关于腐竹的小炒，喜欢吃腐竹的人就会变着花样去炒腐竹，所以这个时候就会一下子买比较多的腐竹回来吃，那么要是一下子吃不完那么多我们要怎么样去保存呢？

腐竹分为几种，不同的腐竹在保存方式上也是不一样的，腐皮加工多少钱，这个就看腐竹的性质而定，腐皮加工技术，含水分过高的腐竹可以晾晒，使水分降低，然后装入食品袋，扎紧袋口，置于阴凉、通风、干燥处。

腐竹是大豆磨浆烧煮后，凝结干制而成的豆制品。腐竹是经过从锅中挑皮、捋直，卷成杆状，烘干而制成的。每一百克腐竹里面就有459千卡，就相当于你吃了一百克的腐竹，必须游泳27分钟，慢跑43分钟，打羽毛球69分钟，散步108分钟，骑自行车150分钟，才能把这459千卡消耗掉。

由于腐竹是作豆腐的过程中上面的那一层东西，类似于油，腐皮加工厂家，所以它的脂肪含量很高，热量也很高，而且腐竹是干的，水分少，这就注定了它的热量高。如果近期在减肥的朋友们就要少吃咯。

腐竹一定要过油。腐竹过油之后会更加的有弹性，有韧性，而且过油之后的辅助会更香，不过腐竹过油不可以过太长时间，只需要腐竹表面起小泡就可以捞出了，如果时间太长，腐竹可能没有韧劲。

腐竹浸泡的时候一定要把腐竹浸泡到彻底发软，特别是中间部分，一定不能够有硬的感觉，如果时间不够的话，大家也可以用热水来浸泡，可以缩短浸泡时间。

烧腐竹的时候可以多放一点水，然后开小火慢慢的煮，这样腐竹可以吸收更加多的汤汁，吃起来更加的

鲜香美味。

过油之后的腐竹一定要清洗一下，安徽腐皮加工，或者放到热水里过一下，可以去除表面多余的油脂，吃起来不会特别腻。只要注意上面这四个小步骤就可以轻松地做出鲜香美味的烧腐竹，自己在家做也做的不会比饭店里的差，再也不用去饭店里吃烧腐竹了。

腐皮加工厂家-安徽腐皮加工-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)是一家从事“腐竹,腐竹段,豆腐皮,油豆皮,烤麸,豆排,豆结,豆美丝”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“亿佳食品”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使亿佳食品在豆制品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！