

# 郑州腐竹加工 亿佳食品 腐竹加工工艺

|      |                    |
|------|--------------------|
| 产品名称 | 郑州腐竹加工 亿佳食品 腐竹加工工艺 |
| 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

泡腐竹的注意事项：

干的腐竹重量很轻，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。很长的腐竹建议先用手截断，确保腐竹全部泡在水中，这样能保证每一个地方都泡发。

正常腐竹能看到瘦肉状的纤维组织，且泡过的水黄而不浑。添加了SO<sub>2</sub>或甲醛的腐竹色泽艳丽，没有纤维组织，泡过腐竹的水黄而浑浊。这种不宜食用。

### 木耳豆腐炒腐竹

将腐竹和木耳泡发，将豆腐洗干净备用，然后烧锅倒油，等待油热了之后，将腐竹放进去先炒一会，大概5分钟左右将木耳倒进去继续翻炒，撒上一点盐以便腐竹和木耳能入味，因为有些时候如果再放盐，腐竹加工制作，木耳和腐竹大多是没味道的。翻炒3分钟之后将豆腐倒入，腐竹加工工艺，然后继续翻炒，腐竹加工厂家，如果觉得没汁了可以倒点水进去盖上盖子烧制一下，2分钟之后打开，放少量盐。再倒入蚝油，如果有鸡精也可以撒点鸡精会更香，翻炒均匀之后就可以出锅了。

腐竹是我们日常生活中常见的豆制品，色泽黄白，有浓郁的豆香味，同时还有着其他豆制品不同的口感。

腐竹不论是作为配菜还是独当一面，简单的做法，都出奇的好吃，营养成分也非常丰富，含有丰富的钙质，老人小孩子都能强健骨骼。

- 1.准备食材，腐竹提前冷水泡发，芹菜去掉叶子，洗干净再切段，郑州腐竹加工，胡萝卜去皮切丝，泡发的腐竹切小段。
- 2.大蒜放入绞肉机中绞成蒜蓉，起油锅，加入蒜蓉炒出香味。
- 3.再加入腐竹翻炒，加入芹菜翻炒均匀。
- 4.再加入一小勺生抽和鸡汁提鲜，不要太多，再加入切好的胡萝卜丝翻炒均匀。
- 5.按个人口味加入食用盐，加入一小勺纯净水，翻炒2分钟关火。

郑州腐竹加工-亿佳食品-腐竹加工工艺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](http://www.nhyjsp.com)）在豆制品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，亿佳食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：胡晓龙。