

豆制品腐竹加工工艺 亿佳食品 吉林豆制品腐竹加工

产品名称	豆制品腐竹加工工艺 亿佳食品 吉林豆制品腐竹加工
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

质量好的腐竹为枝条或片叶状，呈淡黄色，有光泽；质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀；具有腐竹固有的香味，吉林豆制品腐竹加工，无其他任何异味；烹饪后有腐竹固有的鲜香滋味。

腐竹适宜于烧、拌成做配料；腐竹须用凉水泡发，这样可使腐竹整洁美观，如用热水泡，则腐竹易碎；用清水浸泡(夏凉冬温)3~5小时即可发开。可荤、素、烧、炒、凉拌、汤食等，食之清香爽口，豆制品腐竹加工多少钱，荤、素食别有风味。腐竹适于久放，但应放在干燥通风之处。过伏天的腐竹，要经阳光晒、凉风吹数次即可。

腐竹的存储方法：

腐竹适于久放，但应放在干燥通风之处。过伏天的腐竹，要经阳光晒、凉风吹数次即可。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。如生虫，可以经常翻晒，让虫子自行爬出，豆制品腐竹加工工艺，不能用药剂喷杀。

腐竹的食用方法：

腐竹适宜于烧、拌成做配料。

腐竹须用凉水泡发，这样可使腐竹整洁美观，如用热水泡，则腐竹易碎。

用清水浸泡(夏凉冬温)3~5小时即可发开。可荤、素、烧、炒、凉拌、汤食等，豆制品腐竹加工价格，食之清香爽口，荤、素食别有风味。

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，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。

豆制品腐竹加工工艺-亿佳食品-吉林豆制品腐竹加工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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！