

亿佳食品 豆制品腐竹加工价格 郑州豆制品腐竹加工

产品名称	亿佳食品 豆制品腐竹加工价格 郑州豆制品腐竹加工
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

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，郑州豆制品腐竹加工，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，这个就看腐竹的性质而定，含水分过高的腐竹可以晾晒，使水分降低，然后装入食品袋，豆制品腐竹加工厂家，扎紧袋口，置于阴凉、通风、干燥处。

由于干腐竹经过加工已经是熟的了，所以直接用水泡好后也可以吃，但是为了健康卫生，所以尽量还是用热水焯一遍更好。而泡腐竹的时候，建议尽量用温热水，泡三四个小时一般就达到了软硬适中的程度。不过如果是用冷水泡的话，大概需要十个小时左右，而且为了干净，泡的期间尽量换换水。但是泡腐竹的时候时间不能太长，一般超过72小时后就出现变质，此时是完全不能食用了。因为泡得太久的腐竹，里面容易滋生菌类，污染食材。

腐竹泡久了能不能吃，主要看一共泡了多长时间。如果只是泡了一天半天，那是完全可以吃的，但超过72个小时，就会把腐竹泡的变质，也就不能吃了。所以大家腐竹泡好后，要尽快做成成品，不要一直泡在水里。

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，豆制品腐竹加工价格，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SO₂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。

亿佳食品(图)-豆制品腐竹加工价格-郑州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！