

天津豆制品腐竹加工 豆制品腐竹加工价格 亿佳食品

产品名称	天津豆制品腐竹加工 豆制品腐竹加工价格 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

各种形式不同的腐竹：

(1)枝竹腐竹中常见的一种，为枝条形棒状，含水量在7%-9%。

(2)扁竹腐竹的一种，又称边竹或片竹。与枝竹制法基本相同，从熟豆浆表面扯起时为长方形片状，经干燥而成，含水量在7%-9%。

(3)you皮腐竹的一种，从熟豆浆表面揭起的结皮，具有油润的黄色光泽，圆形的薄片，加工方法与扁竹基本相同，唯是用光滑的细杆从豆浆中挑起，晾干后需铺在湿布上，天津豆制品腐竹加工，使之回潮变软，平整后叠成半圆形。主要用于包馅、蒸炸后食用。

(4)豆腐棍腐竹的一种，棍状，为蛋白质、油脂和水凝结而成的物质。煮浆时用微火煮沸。消泡后降温，保温821，用风扇吹风，促使豆浆表面结皮，用涂抹食用油的细杆挑卷结皮呈圆棍状，晾至半干时，置蒸笼内加温使之回潮，抽出细棍，再次晾制，干透后所成的成品。

值得注意的是腐竹属于食品类材料的烘干，整个烘干过程需要注意控制好温度，温度过低容易腐烂，豆制品腐竹加工价格，温度太高容易断裂或炸裂，影响外观，温度控制决定了腐竹的膨化，表面的油份，豆制品腐竹加工流程，色泽等重要品质。另外，烘干过程开始不要快速除湿，如对湿度控制不当，装箱过程会导致腐竹脆断，影响成品腐竹的产量，造成浪费。类似的产品像面条、米粉、红薯粉、腐竹、豆腐干及菌菇类，如香菇、松茸、木耳、鸡腿菇等等烘干过程也应注意上述原则，定色定型，保证成品的外观、饱满度和复水性也相当重要。

一般干腐竹的保存时间相对会长一点，所以很多人都会选择买干腐竹，但是如果干腐竹想要做菜的话，

至少应该提前几个小时用温水浸泡腐竹哦。因为腐竹是比较难泡开的，如果泡的时间不够，就会在食用的时候很多地方还会很硬。而且用热水强行短时间内泡开，也会造成腐竹的各个部分软硬不均匀。

所以，腐竹的泡发一定要用温水长时间的浸泡，如果在温水中加入几滴白醋，效果会更好，豆制品腐竹加工多少钱，把腐竹全部泡入水中，当然腐竹是不会老实呆在水里的，要用一个有点份量碗或盘子压着，让水全部没过腐竹，只要4 - 6小时就好了。

天津豆制品腐竹加工-豆制品腐竹加工价格-亿佳食品(诚信商家)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.nhyjzp.com)是河南安阳,豆制品的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在亿佳食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创亿佳食品更加美好的未来。