腐皮加工技术 亿佳食品 黑龙江腐皮加工

产品名称	腐皮加工技术 亿佳食品 黑龙江腐皮加工
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

腐竹如何选购？

1、观色泽：腐竹以色泽麦黄、略有光泽的为佳。质量较差的腐竹颜色多成呈灰黄色，黄褐色，色彩较暗。有些腐竹，还可能色彩不均匀，黑龙江腐皮加工，深浅不一，属劣质产品。

2、看外观：好的腐竹，迎着光线，能看到瘦肉状的一丝一丝的纤维组织；质量差的则看不出。还可以看腐竹的断面，呈现蜂窝状空心的质量较好。

3、闻气味：腐竹由黄豆制成，闻起来有豆香味。没有气味的腐竹，质量稍差。如果有其他气味，如苦涩、酸臭等刺激性气味就不要买了。

4、用水泡：买回家的腐竹，可以先掰一小段在水中浸泡。泡过的水呈淡黄色且不浑浊的，质量较好。好腐竹用温水泡过后，轻拉有一定韧性，且能撕成一丝丝的。

腐竹如何泡发？

腐竹是利用大豆制作而成的，在制作的过程中，只是添加一定数量的清水，并不会有任何的食物添加剂。将大豆研磨成浆，去掉豆渣，然后将豆浆煮开，上层表面会凝结出一层薄膜，然以用专业的工具，将薄膜挑起，并烘干就制作成了腐竹。

烘干以后的腐竹在食用之前，腐皮加工多少钱，需要晾晒干才能食用，无论是炖煮、凉调还是爆炒，食用口感佳。将腐竹用温水充分浸泡3-5个小时，中间需要不停的加入热水，以保证水温的稳定，可以加快腐竹的泡发时间。当腐竹出现一定的软度以后，可以将腐竹切成小段，可以让腐竹的里面也能够充分泡发，烹饪以后的食用口感更佳。

1、腐竹炒黄瓜丁：腐竹用冷水泡软，捞起切丁，沥干水分备用;黄瓜用盐擦洗干净外皮，切成小丁。锅里放少许油，腐皮加工技术，烧热，把黄瓜放进去大火翻炒1分钟，黄瓜炒至转青色后，加入腐竹丁，翻炒均匀，放1汤匙蚝油调味，继续煸炒均匀，放进红椒圈翻炒均匀即可。

2、腐竹炒木耳：半肥瘦的猪肉放锅里煎出油，煎出油后，放酱油炒香。倒入腐竹和木耳炒均匀。倒入蚝油炒匀，放入胡萝卜一起炒匀，倒入三分之一碗水，盖锅焖10分钟左右，中途可以开盖翻炒一下，出锅前放盐和亦舒堂火麻油炒均匀即可出锅。

3、芹菜炒腐竹：腐竹用冷水泡软，沥干水分；红椒切圈。芹菜摘去老叶，撕去老筋，清洗干净沥干水分，热油锅，放芹菜爆炒至变色，加入腐竹爆炒2分钟，加入红椒圈，腐皮加工工艺，翻炒几下，放盐、放鸡精适量，翻炒均匀就可以。

腐皮加工技术-亿佳食品(在线咨询)-黑龙江腐皮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）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。