

# 亿佳食品 腐皮加工厂家 湖南腐皮加工

产品名称	亿佳食品 腐皮加工厂家 湖南腐皮加工
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

腐竹是很受欢迎的一种汉族传统食品，腐皮加工价格，它是由豆制成的，所以有着浓郁的豆香味，而且具有独特的口感。或者很多人都不知道腐竹应该如何保存，其实一般市场上能卖的干腐竹就是它的保存方式之一了。

为了增长腐竹保存的时间，一般含水分过高的腐竹可以晾晒，使水分降低到12~14%。

晒干后的腐竹会比较适于久放，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。腐竹要是炒着吃就要泡稍微软一些，要是做成凉菜吃，就要稍微硬一些。

刚买来的腐竹要用温水泡，时间不要过长，水要宽些，不会松散。开水泡的话里外软硬程度不同。要是炒着吃就要泡稍微软一些，要是做成凉菜吃，就要稍微硬一些。用冷水泡腐竹，大概要一天(10小时左右)用温开水泡，腐皮加工流程，大概要4小时。把腐竹掰碎了用开水直接煮大概20分钟左右，虽然也能煮开、不过表面稍微会化一点、汤略象豆浆，湖南腐皮加工，虽然模样差点不过也能吃啊，没办法速成的就是这样。

就是用温开水泡腐竹的办法较好，比冷水泡得开一些，冷水的稍有点硬。如果做凉菜的话可以把泡开的腐竹再用热水焯一下，这样表面光洁有弹性，口感也非常好。

炸腐竹焖饭：

材料：炸腐竹、五花肉、小白菜、八角、花椒、鸡粉、生老抽、白糖、蒜粒、葱白、大米，各适量。

做法：

(1) 花肉切很薄，下锅煎出油至金黄色

(2) 油剩出待用。花肉撒在锅边，下蒜粒与葱白，八角五分之一，腐皮加工厂家，花椒三四粒，爆香后与花肉同炒。然后上色，加入生老抽，炒久点，让色上得牢固

(3) 上完色后加开水与炸腐竹焖一小会。开水的水量与平常煮饭的水量一样

(4) 趁焖的过程中洗好米，把锅中的腐竹焖肉倒进电饭锅与米一起同煮熟就可以了。

(5) 另起锅把小白菜焯下水，下盐与鸡粉，煮完后捞出，把猪油淋上。

亿佳食品(图)-腐皮加工厂家-湖南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。