

吉林豆清泉 亿佳食品 豆清泉招商加盟

产品名称	吉林豆清泉 亿佳食品 豆清泉招商加盟
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，吉林豆清泉，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。

磨浆过滤：浸泡完成的黄豆用打浆机制作豆浆前，注意要先清洗黄豆并挑选出个别色泽发暗的黄豆或其中的杂质。这样制作出的豆浆会更纯。磨浆是破坏大豆的细胞组织，使大豆蛋白质随水溶出。磨浆时要注入原料的700~800%的水，磨成级细的乳白色豆浆。然后将磨出的浆子利用甩浆机或挤浆机进行豆浆与豆渣分离。

煮浆抄条：煮浆是腐竹制作的一个关键环节。不同区域，操作略有差别，通常其操作步骤是：先用高温豆浆煮开豆浆后，再降低温度，豆清泉品牌，同时撇去浆里的白色泡沫，过5—6分钟，浆面自然结成一层薄膜，即为腐竹膜。

揭竹：煮沸后的豆浆，放入腐竹成形锅内成形。成形锅是一个长方形的浅槽，槽内每隔50厘米有一格板，格板上隔下通，豆清泉品牌加盟，槽底及四周带有夹层，用于通蒸汽或热水恒温。成形锅的深度一般为4厘米，豆浆只放一半，即2厘米左右。放入成形锅的豆浆经一段时间的恒温，即可在表面形成一层淡

黄色的薄膜，随着时间的延长，豆清泉招商加盟，薄膜不断加厚，达到一定厚度时用手或竹竿把膜揭起，即为湿腐竹。目前我国已研制出腐竹揭皮机，正在推广应用。揭竹工序，应该注意的三个因素是温度、时间和通风条件。

吉林豆清泉-亿佳食品-豆清泉招商加盟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！