

散装腐竹批发 福建散装腐竹 亿佳食品

产品名称	散装腐竹批发 福建散装腐竹 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

怎么把腐竹泡开呢？用冷水还是热水呢？大多数人会毫不犹豫的回答，肯定是热水。其实，这是错误的观点。用热水泡腐竹的话，会把腐竹的外面烫熟了，散装腐竹批发，而且里面还是硬的。经过后期的烹饪，福建散装腐竹，腐竹的外面就会黏的。也失去了它清爽的口感。所以想要泡开腐竹，要用冷水慢慢泡，就可以了。不过加入的冷水要完全没过腐竹才可以。但如果着急用的话，不妨可以在腐竹的上面扣上一个盘子或者锅盖，这样大大缩短了我们泡腐竹的时间，而且泡出来的腐竹口感清脆。

腐竹的蛋白质含量非常高，是豆制品中的营养较高的，腐竹还含有丰富的钙、铁以及各种矿物质。

营养学资料表明，散装腐竹加工厂，每100克豆浆、豆腐、腐竹的蛋白质含量分别为1.8克、8.1克、44.6克；而水分含量则是96克、82.8克、7.9克。不难看出，散装腐竹厂，腐竹含蛋白质丰富而含水量少，这与它在制作过程中经过烘干，吸收了其精华，浓缩了豆浆中的营养有关。

泡腐竹的水要冬温夏凉，以保持其完整；热水泡的腐竹，非常易碎。

脂肪营养价值超过了肉类：

大豆脂肪主要以不饱和脂肪酸为主，不含胆固醇，这可是肉类脂肪所望尘莫及的。腐竹中脂肪含量为21.7%，所以吃腐竹，既补充了脂肪，又不用担心那些不招人喜欢的饱和脂肪及胆固醇的危害，一举两得。

大豆异黄酮等植物化学物质有益于身体健康：

腐竹中的大豆异黄酮可以发挥类似的作用，对女性特别是更年期女性有独特的保健功效，另外如皂苷、甾醇等植物化学成分对降低胆固醇、调节等有一定的功效。

散装腐竹批发-福建散装腐竹-亿佳食品(查看)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) 是从事“腐竹,腐竹段,豆腐皮,油豆皮,烤麸,豆排,豆结,豆美丝”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:胡晓龙。