

天津豆制品腐竹加工 豆制品腐竹加工工艺 亿佳食品

产品名称	天津豆制品腐竹加工 豆制品腐竹加工工艺 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

豆腐皮制作技术：

1. 选当年黄豆，拣筛干净。用粉碎机破碎至脱去豆皮或成2-4瓣。
2. 把破碎好的豆子洗两遍，捞去豆皮，天津豆制品腐竹加工，放在25℃水中泡4小时。
3. 把豆放入磨浆机或石磨内，边磨边加水，0.5公斤黄豆加4公斤水，磨两遍，不能磨得太细，可用手指捻成小颗粒为宜。
4. 用分离机把豆渣和浆分开。分离机内的滤筛为80—90目。在农村，可用磨水豆腐用的豆腐滤布，滤好后煮浆，温度控制在93℃左右。
5. 用小木条把2米长、1.5米宽、15厘米高的平底锅分成6个方格。下装暖气道，使锅底温度保持在70~90℃，把煮好的豆浆倒入锅内，3-5分钟后，格内即可结皮，待皮出现小皱时，即可揭皮。依次把每个小方格内的皮揭完。一锅豆浆可揭10多次，能出4公斤-5公斤豆腐皮。

腐竹在豆制品中的价格相对来说比较贵，但它却很值得，因为腐竹不论是从口感还是价值上来说，都非常棒，首先腐竹中含有多种矿物质，老人适当吃，豆制品腐竹加工厂家，可以防止因为缺钙引起的骨质疏松，小孩适当吃，豆制品腐竹加工制作，可以帮助促进骨骼发育，对于这种老少皆宜食用的食材，我们当然是不能错过吃，而且关键的是，腐竹还可以经过多种烹饪，烧汤、炒菜亦或是凉拌，都能让人的味蕾得到享受。

泡腐竹的时候，直接放水里泡是不对的，学会饭店的妙招，豆制品腐竹加工工艺，在水中加上盐，然后将腐竹放入淡盐水中，并且扣上一个盘子，这样腐竹可以充分泡发，不会出现夹生的情况，而且大家一

定注意万万不能用热水，热水会将腐竹泡软烂，而凉水或者是温水，则会将腐竹泡的软而不烂，劲道好吃，其实大家只要认真操作一遍，便可发现这个泡发的方法速度还非常快，简单快速的方法，当然是不能错过尝试了。

腐竹是客家人比较喜欢吃的一道客家特色菜式，这种菜不仅仅是局限于我们的日常生活，平时的时候也是有很多各种各样的有关于腐竹的小炒，喜欢吃腐竹的人就会变着花样去炒腐竹，所以这个时候就会一下子买比较多的腐竹回来吃，那么要是一下子吃不完那么多我们要怎么样去保存呢？

腐竹分为几种，不同的腐竹在保存方式上也是不一样的，这个就看腐竹的性质而定，含水分过高的腐竹可以晾晒，使水分降低，然后装入食品袋，扎紧袋口，置于阴凉、通风、干燥处。

天津豆制品腐竹加工-豆制品腐竹加工工艺-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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。亿佳食品——您可信赖的朋友，公司地址：内黄县二安乡大槐林村，联系人：胡晓龙。