

# 鲜腐皮厂 河南鲜腐皮 亿佳食品

产品名称	鲜腐皮厂 河南鲜腐皮 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

平时人们会购买干腐竹，干腐竹保存的时间是比较长的，只是在做之前需要泡发，而泡发的时间往往比较长，平时如果工作不是特别忙，可以提前把腐竹来泡发，如果比较忙的话，可以选择一些快速的泡发的方法，比如说把干腐竹放到微波炉里面来微波一下，这样泡发的时间会比较短，比较节省时间。干腐竹怎么泡开一般按照正常来说，鲜腐皮生产厂家，干腐竹泡发是需要4-6个小时，所以要做菜的时候就应该提前泡啦。

腐竹又成为腐皮，原料是黄豆。腐竹起源于唐朝，是中国人很喜爱的一种传统食品。小时候家旁边有个豆皮作坊，河南鲜腐皮，常常在放学后路过小作坊，看到里面热火朝天的做豆皮。滚烫的豆浆熬好，用桌面那么大的桶装着，过一会豆浆表面就会出现一层豆皮，用长竹竿将豆皮挑起来，挂晾着，晾干了就是一张豆皮。将挂起来的豆皮放在岩谷刚下暴晒，就成了腐竹。现代工业生产腐竹会更干净卫生，豆皮一般用机械烘房烘干，制成腐竹又快又干净。腐竹是豆制品中的食品，营养价值之高，被称为素中之荤，腐竹广受食客的喜爱，营养价值与黄豆相似，对人体非常有益。

腐竹是一种豆制品，无论是用来拌火锅还是炒菜都比较好吃，腐竹不仅好吃，而且营养丰富，可以为人体提供均衡能量的豆制品。运动前后吃点东西，可以迅速补充能量，并提供肌肉生长所需的蛋白质，关键是怎么吃也不会发胖，鲜腐皮厂，用西兰花，深受人们的喜爱。把豆浆浇到锅后，接着便要在每个灶口里添草燃烧。添草功夫虽然简单，但也挺讲究。每次草不能添得太多，灶内的火也不能太猛。随着燃烧加温，要用锅铲铲锅底，以免豆浆粘锅底。豆浆经过100°高温的蒸煮表面形成一层薄薄的豆皮，起出来搭在晾杆上就成了腐竹。

鲜腐皮厂-河南鲜腐皮-亿佳食品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](http://www.nhyjzp.com)）是一家从事“腐竹,腐竹段,豆腐皮,油豆皮,烤麸,豆排,豆结,豆美丝”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“亿佳食品”品牌拥有良好口碑。

我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使亿佳食品在豆制品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！