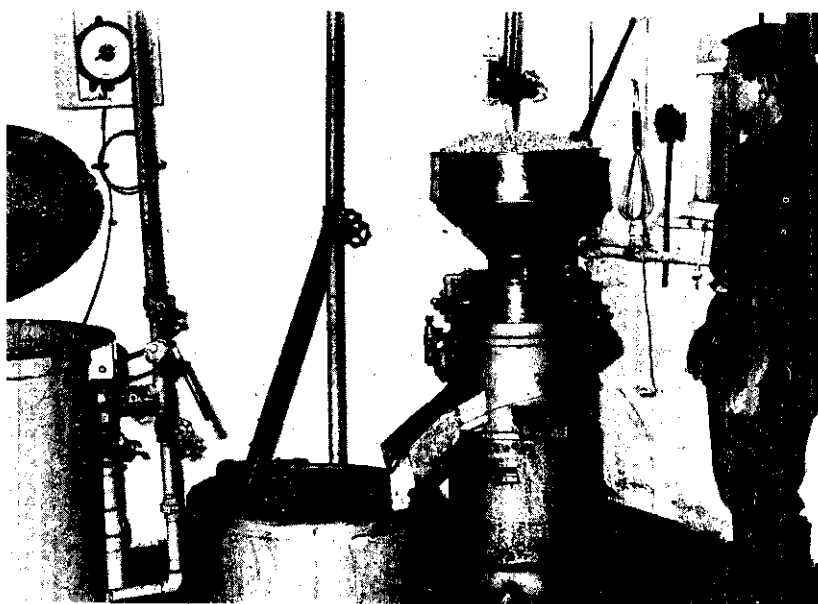




原料黃豆浸洗

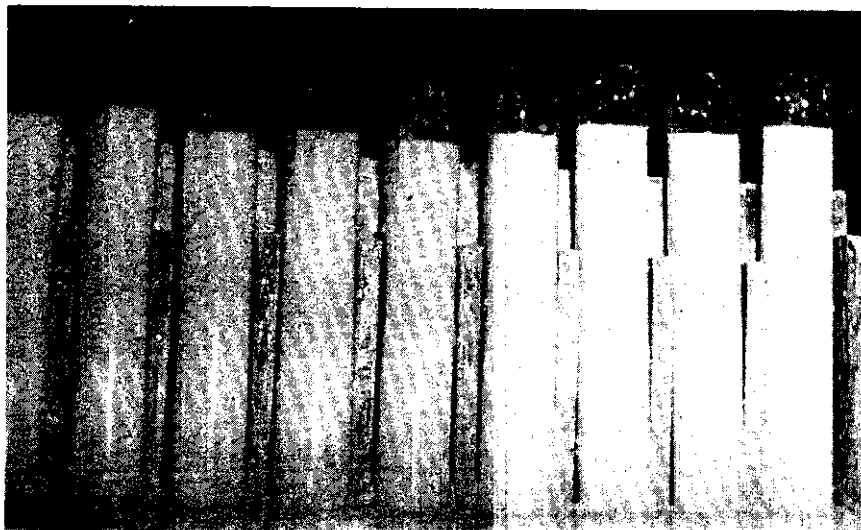


機器磨豆

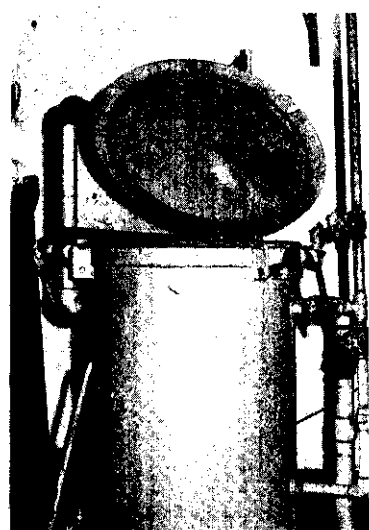
營養豆腐用機器磨
煮，經高溫消毒後冷凍
貯藏，是完全以科學方
法製成的豆腐，更能增
加這種我國傳統食品的
營養與風味。

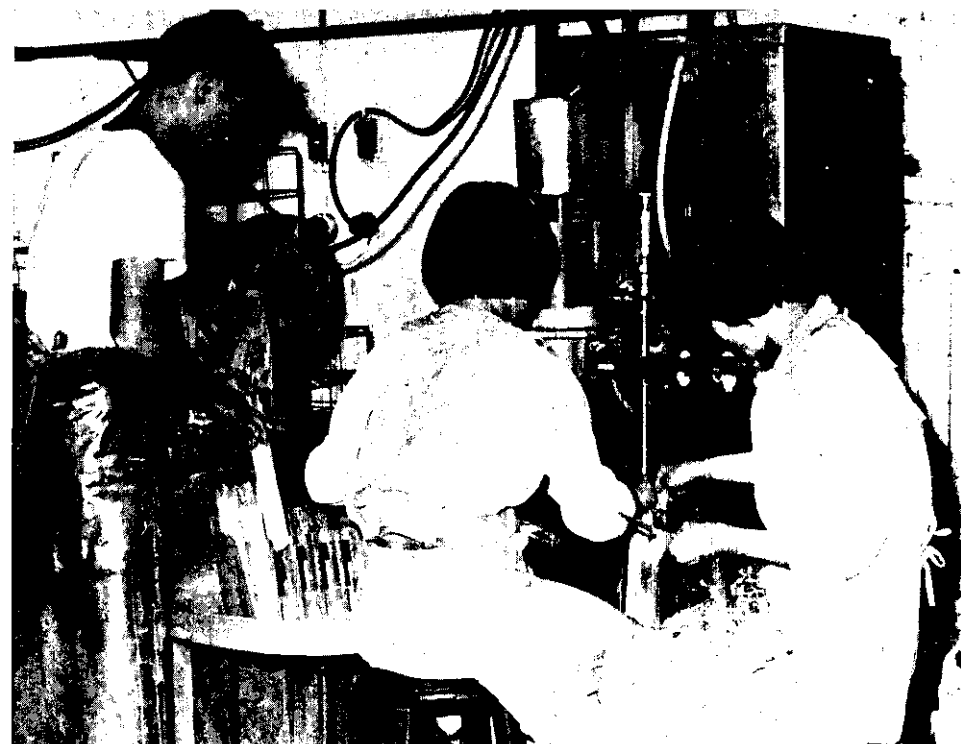
營養豆腐最適合涼
拌或煮豆腐湯，目前已
在全省各地銷售，並供

固凝却冷

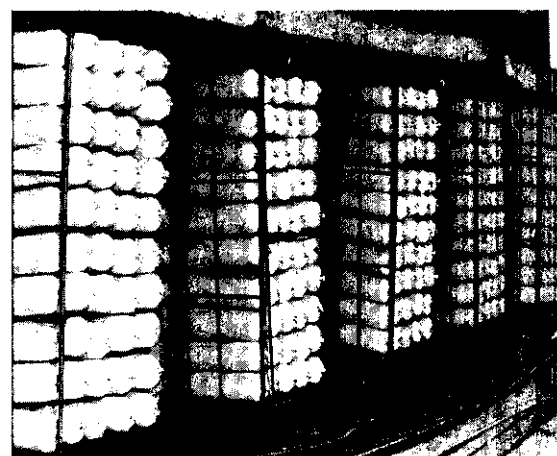


高溫蒸煮





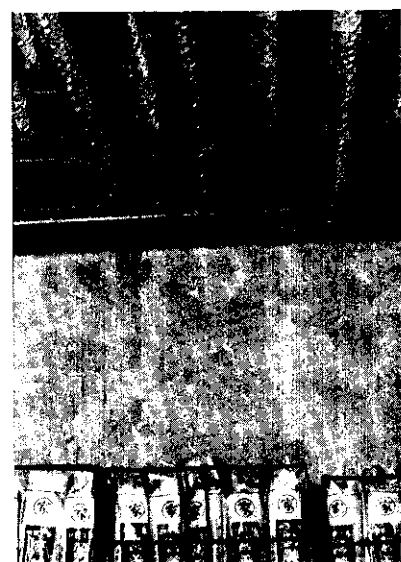
裝入塑膠袋



理處溫高



包裝封套



冷凍貯存

料飼猪做可渣豆

