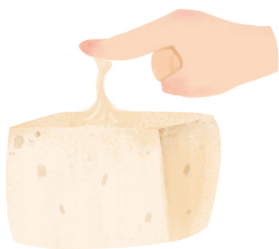


6. 豆腐如何保存？发黏后热水冲洗就能食用吗？

一般来讲，新鲜的豆腐在常温下最多存放6-7个小时，工厂化生产的包装豆腐要看其包装上生产日期及保质期的说明，不管哪种豆腐，如不是当天食用，都应立即放入冰箱冷藏保存，尽快食用。也可用烧开的盐水焯一下再放进冰箱，可保存两天左右。



天气炎热，豆腐存放久了容易滋生大量细菌，产生发黏现象，有些人认为热水冲洗一下还可以吃，但这种做法无法彻底去除有害菌及毒素，安全风险很高，所以建议不要食用已经发黏的豆腐。

