

# 油豆泡生产厂家

产品名称	油豆泡生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	25.00/kg
规格参数	品牌:油豆泡生产厂家 型号:食品级油豆泡 产地:山东油豆泡
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

## 产品详情

油豆泡厂家 油豆泡生产厂家 油豆泡价格

油豆泡简介：

油豆泡作用：采用本品加工制作的油炸豆腐泡、油炸豆腐串、油炸豆腐片、油炸臭豆腐等豆类制品膨松个大、形态饱满、不塌陷、色泽金黄、出品率高。

使用限量：15g/kg(以干豆计算)。油炸豆腐泡、油炸豆腐串、油炸豆腐片等豆类制品参考用量：2-5g/kg(以干豆计算)。油炸臭豆腐参考用量：5-15g/kg(以干豆计算)。

使用方法：

- 1.将本品用凉水溶解后加入煮好的豆浆中。
- 2.将本品用凉水溶解后浸泡制作好的豆腐块。
- 3.将本品与大豆蛋白粉干拌均匀使用。

油炸豆腐泡做法

- 1.将10斤干豆加90斤水，磨三遍浆。
- 2.将第二遍浆与第三遍浆倒入锅内煮至90出锅，与遍浆（总浆20）混合。
- 3.然后，再加入10-20克豆立泡A型（豆腐起泡剂）和1-3斤面粉（提前用少许凉水溶解好）。
- 4.待豆浆温度降至75时下卤（卤水浓度8-9Be'）。点浆先快后慢、先多后少，凝固成豆花至出清黄水即可

5.点浆后静止凝固15分钟即可破脑（用铜勺上下翻动，至豆花全部下沉）、压榨至35斤左右。

6.将豆腐趁热划成小块，降温后放入120油炸涨发起个，轻轻翻动，然后捞入140-150油锅油炸成型，要不停翻动。

油炸豆腐泡做法（2）：干豆10斤、豆立泡A型（豆腐起泡剂）10-20克、面粉或糯米粉1-3斤、0.4-0.8斤食品级石膏。工艺流程：将浸泡好的豆子磨浆（水豆比例9:1）煮浆出锅加凉水10斤（豆立泡加入凉水溶解）加面粉（先用凉水溶解）石膏溶液点浆静止凝固20分钟划脑压榨切块成型控水油炸（120入锅炸起个、再捞入150度油锅高温定型）。油炸豆腐串工艺配方：干豆10斤、豆立泡A型（豆腐起泡剂）10-50克、0.5-0.8斤食品级石膏、糯米粉300-500克。工艺流程：将浸泡好的豆子磨浆（水豆比例9:1）煮浆出锅后加入糯米粉溶液（提前用10斤凉水溶解）、再添加豆立泡（提前用1斤凉水溶解）石膏溶液点浆静止凝固20分钟划脑压榨豆腐片切块成型放入60-70油锅涨发起个捞出再放入180度油锅油炸成型。

油炸豆腐泡问题解决：1.油炸不蓬松：加1-3面粉或糯米粉（以豆浆计算）；先将豆腐坯放入120油锅涨发起个或用80热水泡一会再炸；豆腐太老，可以控制10斤干豆出35斤左右豆腐坯；成型油炸温度控制，嫩豆腐油温155-160度，老豆腐油温145-150；油少，放入豆腐坯太多；要不停翻动。2.爆裂：豆腐坯太嫩；点浆温度太高。3.耗油：太老或太嫩。4.塌陷收缩：没炸透，油炸7-8分钟，取几个捞出观察，不塌陷为佳；加点面粉或糯米粉。5.硬壳：油温高，捞出豆腐坯，用80热水浸泡使豆腐坯发软，再炸。6.不凝固：增加凝固剂用量。7.色泽不黄：用大豆油炸，或豆浆加点白糖。