

电动豆腐串机加工厂 驻马店电动豆腐串机 新乡开心创业

产品名称	电动豆腐串机加工厂 驻马店电动豆腐串机 新乡开心创业
公司名称	新乡市凤泉区开心创业机械经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	大块镇小块村大庙前
联系电话	13837310677

产品详情

豆腐串机的优势有很多，主要体现在性能稳定，安全，可自动上料，自动切花，无需翻片，一次成型，一人即可操作。

另外豆腐串机在加工时对豆腐干无特殊要求（厚薄、大小均可），都能够生产出标准的豆腐串。

南方串（长方形）、北方串（菱形）均可按要求供货，非常适合规模化生产，是您小本创业，大把赚钱的理想选择！

豆腐串机的优势有很多，主要体现在性能稳定，安全上面，可自动上料，自动切花，无需翻片，一次成型，一人即可操作。

另外豆腐串机在加工时对豆腐干无特殊要求（厚薄、大小均可），都能够生产出标准的豆腐串。

南方串（长方形）、北方串（菱形）均可按要求供货，电动豆腐串机厂家，非常适合规模化生产，是您小本创业，大把赚钱的理想选择！

1、什么是豆制品？

答：豆制品是指以大豆为主要原料，经过浸泡软化，研磨粉碎，驻马店电动豆腐串机，分离去渣，烧煮豆浆，凝固造型等工序而制成的各种豆腐、豆腐干、百页、油豆腐和豆腐衣等食品。

2、豆制品有产品标准吗？

答：有。GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》于2009年1月1日起实施。

3、豆制品科技兴业方针是什么？

答：简称“两新、三化、八字”。即：开发新产品、拓展新市场，实现生产机械化、产品包装化、产销冷链化，豆制品做到安全、营养、可口、方便。

4、烤夫、素肠、水面筋和油面筋是豆制品吗？

答：不是。烤夫、素肠和油面筋等都是以小麦粉加工分离出来的鲜面筋为原料制成的面筋制品。由于这些产品是豆制品厂生产的，所以往往被人们误认为是豆制品。

5、豆制品有哪些营养价值？

答：豆制品含丰富的植物蛋白、脂肪、多种维生素和矿物质。

豆腐的营养特点:

(1) 豆腐蛋白质的含量较高，且质量比粮食中的蛋白质好，与肉类的蛋白质接近。黄豆蛋白质含量约占40%左右(瘦猪肉含量16.4%，电动豆腐串机型号，鸡蛋含量14.7%)。豆类蛋白质的氨基酸组成接近人体的需要，其组成比例类似动物蛋白质，其中谷类食物中较为缺乏的赖氨酸在豆类中含量较高，所以宜与谷类搭配食用，电动豆腐串机加工厂，从而提高膳食中蛋白质的生理价值。

(2) 脂肪含量比较高，达15%-20%，其中以黄豆和黑豆的含量高，常作为食用油脂的原料。豆油是常用的烹调油之一。

(3) 零胆固醇。大豆是植物，所以不含胆固醇。蛋白质含量值好而胆固醇很少(甚至没有)的食物只有大豆一种。这也是大豆蛋白比肉类蛋白更有利于健康的原因之一。

(4) 含有丰富的钙，再加上加工过程中加入的凝固剂，大豆制品的钙含量非常突出，250克豆腐的钙含量和250毫升奶的钙含量相当。如果说奶和奶制品是食物补钙的较好选择的话，那么豆制品无疑就是很好。

。

(5) 含B族维生素，特别是维生素B2含量比较多。

(6) 富含磷、钠及钾等元素，是矿物质的良好来源。

烹饪方法

众所周知：豆腐串属营养味美的佐餐佳肴，人人喜食。既可与烧饼、烙馍（就是薄薄的面饼）配食，亦可做风味卤菜、串串香、奇味涮烫等美味小吃，我个人比较喜欢吃烙馍豆腐串。下面我分享一下我的做法：

1.买适量鸡排，洗净后加大料、姜片、葱段、加满水小火慢炖1--2小时后加盐，然后放入豆腐串适量小火慢炖0.5-1小时出锅。

2.把豆腐串取出，放芝麻酱、辣椒面、香菜，卷入烙馍中即可食用。

电动豆腐串机加工厂-驻马店电动豆腐串机-新乡开心创业由新乡市凤泉区开心创业机械经营部提供。新乡市凤泉区开心创业机械经营部拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！