

食品级豆腐王价格

产品名称	食品级豆腐王价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	17.00/公斤
规格参数	品牌:豆腐王价格 型号:食品级豆腐王 产地:山东豆腐王
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

豆腐王厂家 豆腐王生产厂家 豆腐王价格

一、简介

名称；豆腐王

统称：葡萄糖酸内脂。

作用； 稳定和凝固剂、酸味剂、螯合剂

分子式；C₆H₁₀O₆。

分子量；178.14。

二、性状

白色结晶或结晶性粉末，几乎无臭，味先甜后酸（与葡萄糖酸的味道不同）。易溶于水（60g/100mL），稍溶于乙醇（1g/100mL），在水中水解为葡萄糖酸及其 α -内酯和 γ -内酯的平衡混合物。1%水溶液pH等于3.5，2h后变为pH2.5。本品用5%~10%的硬脂酸钙涂覆后，即使用于吸湿性产品中，也很稳定。它约于153℃分解。

三、用途

- 1、一定要注意内脂的用量！很重要!内脂按比例（500g豆汁：1.25g内脂）用少量温水化开，放入保温的锅内，煮开的豆汁倒入，边倒边搅拌均匀，盖盖保温，别移动位置，15-20分钟以后拿出即可
- 2、用一点水把内脂溶解，只要碗底一点就可以了。

3、将溶解的内脂溶液倒入豆浆中，充分混合，20分钟后，嫩滑的豆腐脑就做好了！

4、倒点葱花、酱油、香油、花生酱、虾皮之类，按自己喜欢的口味调和一下就可以吃啦

用于现代工艺制作豆腐

用它点出的豆腐更加细嫩，而且对身体没有坏处，大家在超市见到的内脂豆腐就是用它点成的。