

泰州市霉豆腐检测 豆腐乳检测

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 泰州市霉豆腐检测 豆腐乳检测 |
| 公司名称 | 江苏省广分检测技术有限公司 |
| 价格 | 1000.00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋 |
| 联系电话 | 18662582269 18662582269 |

产品详情

豆腐乳的检验方式是啥

挑选抑制得较为干的水豆腐。

水烧开，水豆腐入锅煮30秒消毒杀菌。留意锅中不可以有机油。下列各流程中，器材都不可以有沾有油和盐。

如感觉水豆腐不足干，可将消毒杀菌后的水豆腐放到台面上(台面要整洁)，下边垫整洁布。

在水豆腐上边放一块整洁布，上边放一块菜板，再在上面放一吊物，将水豆腐的水份尽可能挤压成型出来。

将压干后的水豆腐切割成一小块，每片为3公分厚为。

将切完的水豆腐放进竹质笼屉里(竹簸箕也行，但要清洗，上边不可以有机油、盐，每一小块中间留一点空隙。

用包装袋将器皿包囊好，将其密封性（这一步很重要，目地是避免外边霉菌进到）。随后将其放进纸箱子内或木柜里，让其长霉。室内温度在5-10中间（在湖北地区冬至节气前后左右温度适合）

7天至10天就长出了白霉(如温度低则时间偏长一点。7天上下，可开启看一下，如没有发霉，密封性好后再让它再次长霉)。假如消毒杀菌不太好，器皿不干净，温度过高，就会生长出绿、黑、淡黄色的霉，它是其他霉菌而致。尽管可以吃，但品质不属上品。

将姜片清洗晾干表层水分，随后切割成粉末（5市斤水豆腐使用量200克上下）。

将干红葡萄酒辣椒清洗晾干表层水分，随后剁碎粉末（辣椒放多放少，依据自身的爱好而定）

将姜片、朝天椒末和盐三者放到一起搅拌均匀（盐的使用量一般是5市斤水豆腐配2.5-3两盐）

将霉好的水豆腐放进翻拌的调味品中，让其四周沾到调味品。不必粘得过多，不然会太咸，且剩下的水豆腐沒有调味品可以用了。