

发食品级 豆腐王 葡萄糖酸内脂豆腐凝固剂食品添加剂

产品名称	发食品级 豆腐王 葡萄糖酸内脂豆腐凝固剂食品添加剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	18.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增筋剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

一、简介

用于现代工艺制作豆腐

用它点出的豆腐更加细嫩，味道和营养价值也更高，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。

二、性状

豆腐王在食品工业中用作酸味剂、保鲜剂和防腐剂。概括起来主要有以下几个方面：

一、用作豆腐凝固剂；

二、作为奶类胶凝剂；

三、作为品质改良剂；

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

1、豆腐：一斤黄豆出(5-6)斤豆浆，加入内脂(7.5-9)克

2、豆腐脑：一斤黄豆出(15-18)斤豆浆，加入内脂(9-12)克

3、奶酪：牛奶重量的0.25-0.3

4、面包蛋糕膨松：内酯和小苏打（2：1）按面粉重量的2.5%

5、饮料调味产气：内酯和小苏打（2：1）适量加入