

金沃大型豆制品厂用腐竹油皮机生产线

产品名称	金沃大型豆制品厂用腐竹油皮机生产线
公司名称	山东金豆食品机械有限公司
价格	78000.00/台
规格参数	品牌:金沃 颜色:银白色 材质:不锈钢
公司地址	山东省济南市槐荫区融建财富壹号广场2号楼2109-1
联系电话	0531-87987577 13705442180

产品详情

腐竹加工工艺发展始：

从腐竹生产加工的发展过程来说，大体经历了四个发展阶段。开始阶段是原始手工制作阶段。采用平底圆形铁锅烧紫草揭腐竹，用太阳光热晒至半干再用木炭火烘干；第二阶段是工艺改进阶段。即用锅炉供气，使用长形蒸气铁板锅揭腐竹，用煤炭火管烘腐竹；第三阶段是工艺革新阶段。使用长形蒸气铝板锅揭腐竹，用煤炭火管封闭式烘房烘腐竹；第四阶段是高新技术发展运用阶段。采用不锈钢蒸气腐竹锅和蒸气远红外线烘房技术。每一阶段生产工艺的改进，都大幅度促进了腐竹产量的上升和品质的提高。

全自动腐竹机的工艺流程：

工艺流程：煮熟浆工艺流程：选豆 去皮 浸泡豆 磨浆 滤浆 煮浆 成型 提取腐竹 烘干 回软 包装 成品

免煮浆工艺流程：选豆 浸泡豆 一次磨浆 第二次磨浆（包括浆渣分离） 成型 提取腐竹 烘干 回软 包装 成品

1.选豆去皮。选择颗粒饱满的黄豆为宜。去皮是为了保证色泽黄白，提高蛋白利用率和出品率

2.泡豆。根据季节，气温决定泡豆时间：春秋泡1~2小时，冬季3~4小时为宜。水和豆的比例为1 3，手捏泡豆鼓涨发硬，不松软为合适。

3.磨浆滤浆。用石磨或钢磨磨浆均可，从磨浆到过滤用水为1 10（1公斤豆子，10公斤水），磨成的浆汁采用滤浆机过滤后，以手捏豆渣松散，无浆水为标准。

4.煮浆。加热到100~102 即可。

5.成型、提取腐竹。熟浆过滤后加热到70~85 左右，约4~7分钟就可起一层油质薄膜（油皮），提取时用手旋转成柱形，挂在竹竿上即成腐竹。

6.烘干。腐竹成型后要烘干。温度达73~80 ，经过4~7小时，待腐竹表面呈黄白色、明亮透光即成。

7.回软。烘干后的腐竹，如果直接包装，破碎率很大，所以要经回软处理。但要注意喷水量要小，一喷即过。

8.成品包装。成品腐竹，其外观为浅黄色，有光泽，枝条均匀，有空心无杂质。

本公司主要经营豆制品机械（腐竹油皮机械）等。本公司秉承“顾客至上，锐意进取”的经营理念，为广大客户提供优质的服务。欢迎广大客户惠顾！