

家用豆腐皮机械 内蒙古家用豆腐皮机械 中科圣创定制厂家

产品名称	家用豆腐皮机械 内蒙古家用豆腐皮机械 中科圣创定制厂家
公司名称	曲阜中科圣创工贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	曲阜市东开发区勇马路6号中科圣创
联系电话	15668113808 15668113808

产品详情

豆腐设备自动化

豆腐设备自动化

豆腐设备是豆制品设备的统称；豆制品根据常规分类可以进行如下分类：

常规生鲜类：

豆腐：老豆腐（卤水石膏酸浆等点卤）、冲浆豆腐、内脂豆腐等。

豆腐皮：各地根据不同厚度等又成：豆腐皮、豆片、千张、百叶、干豆腐等。

豆干：薄厚香干、茶干等种类繁多。

油炸类：

豆腐泡：可以有多种规格的。

兰花干等油炸豆制食品。

发酵类：

豆腐乳：有腌制的跟白毛菌发酵的等等。

豆腐设备自动化是产业发展的必然趋势！也是社会进步的一个重大进步！

中科圣创专注豆制食品的机械化与自动化！更多工艺与设备需要欢迎咨询高经理热线或者添加高经理！

豆腐机器主要优点：

- 1、速度快，自动化程度高，一台机相当于传统5-6个人工
- 2、传统方法一斤黄豆做3斤左右干豆腐，本公司配方一斤黄豆可以做5斤左右豆腐，现场培训技术，产量提高80%
- 3、气电两用，家用豆腐皮机械报价，速度是普通豆腐机2倍，可以用气加热，可以用电加热，内蒙古家用豆腐皮机械，也可以气电同时加热。
- 4、果蔬彩色豆腐市场价格比传统白色豆腐高35%
- 5、本机可以做豆浆，豆腐脑、豆腐花、老豆腐、嫩豆腐，彩色果蔬豆腐
- 6、A型豆腐机煮浆桶装130斤豆浆，15分钟左右烧开。传统需要一个小时以上。
D型豆腐机煮浆桶装200斤豆浆，23分钟左右烧开。传统需要一个半小时以上。

豆腐不易碎的4小妙招

- 1.做豆腐前，如果用盐水焯一下，再做菜就不容易碎了。特别是南豆腐软嫩细滑有弹性，水分含量也比较大。烹饪前，家用豆腐皮机械价格，先将锅中的水煮开，放一小勺盐，把豆腐切块焯一下，才能保持完整。
- 2.豆腐中数内酯豆腐细腻水嫩，家用豆腐皮机械成套设备，但也易碎。要想内脂豆腐不碎，烹饪前可先去其包装入锅蒸20分钟，待其冷却后再根据做菜需要切成各种形状烹饪。
- 3.此外，北豆腐虽韧性强不易碎，但也应小心，炒菜时可在热油中煎1—2分钟，待表面变硬再翻面炒。
- 4.后，无论炒何种豆腐，都不要用锅铲铲，而要用锅铲反面轻推，这样既能让豆腐和配料混合均匀，又能防止锅铲铲碎豆腐。

家用豆腐皮机械报价-内蒙古家用豆腐皮机械-中科圣创定制厂家由曲阜中科圣创工贸有限公司提供。曲阜中科圣创工贸有限公司是从事“腐竹机,豆干机,豆腐皮机,千张机,干豆腐机,豆腐机,豆芽机等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王涛。