

北京豆腐设备 做豆腐用的机器设备 做豆腐成套设备

产品名称	北京豆腐设备 做豆腐用的机器设备 做豆腐成套设备
公司名称	温岭市永进机械制造有限公司
价格	28000.00/件
规格参数	永进:是 自动豆腐生产:黄豆浸泡 浙江:温岭永进机械
公司地址	浙江省温岭市新河镇中厢工业区76号
联系电话	0576-86575941 13801731924

产品详情

豆腐设备做豆腐做法有讲究

豆腐作为一道百姓家中的常备菜品，煎炸蒸煮都可以，深受人们的喜爱，一说到制作大豆腐的方法大家也并不陌生，网络时代发达的上网一查制作工艺五花八门，多数就是泡豆、磨浆、煮浆、点脑、压制成型。这些步骤看似很简单，但是做起来并不像网络上说的那么简单，有些人就会说一看就会，那么我就从的角度给大家讲一讲大家所不知道的制作大豆腐问题。做豆腐不仅仅是只有流程那么简单，你知道它有哪些注意的是事项吗？

1.泡豆

泡豆并不是将处理好的大豆放在豆池中这么简单，浸泡时要定时搅拌，浸泡完毕冲洗干净，把余水沥干。浸泡的目的是使大豆吸水膨胀，以利于大豆粉碎后充分提取其中的蛋白质。浸泡好的大豆蛋白体膜呈脆性状态，这样研磨时才会得到充分的蛋白质，浸泡不足蛋白体膜过硬，浸泡过度蛋白体膜较软，这两种情况会影响蛋白质溶出不彻底，产量低，大豆浸泡过度会使豆腐组织松散，没有筋性，保水性差。

2.磨浆

大豆磨浆是使蛋白质溶出，大豆磨碎的越彻底，蛋白质越易溶出。注意大豆不要磨得太细，有些人会误认为大豆磨的越细产量越高，这是错误的一种思想，大豆磨的过细大豆中的纤维会随着蛋白质过滤到豆浆中，使产品粗糙、色泽灰暗、死硬发板，会影响过滤效果，聪明反被聪明误，使产品产量反而降低。

3.煮浆

煮浆的作用除了烧煮，除了正常食用外，还有多种用途。重要就是促进蛋白质适当变性，破除壁垒增强某些生物活性，除去大豆蛋白质中的异味。煮浆锅的选择很重要，我建议你使用好机汇双加热煮浆锅，采用气动翻滚永不糊锅，更加符合传统味道。

4.点脑

“浆稀点不嫩，浆稠点不老”豆浆浓度低点脑后形成的脑花太小，保不住水，产品没有弹性和韧性，出品率低，豆浆浓度高，形成的脑花块大，持水性好，有弹性。盐卤的加入采用点浆式搅拌,先打耙后下卤,卤水流量先大后小,打耙先紧后慢,当缸内出现50%脑花时,打耙速度要减慢,卤水流量随之减少至80%脑花时停止下卤,见脑花游动下沉时停止打耙。

压制成型豆腐压制成型之前首先要蹲脑,然后进行泼脑,将豆腐脑适当破碎,在上脑时可以用瓢、盆或自动上脑机。

温岭永进机械：自动豆腐设备、全自动豆腐皮机、自动化豆腐干生产线

腐竹油皮加工设备、嫩豆腐生产线、冲浆豆腐生产线、豆制品深加工设备等30多个系列产品助力豆制品加工厂，

5-20吨豆制品生产线都可以给您配套，为您提供厂房规划、设备安装、技术指导等，可随时到厂实地考察，满意后在购机！