

食品凝固剂氢氧化钙

米豆腐专用熟石灰江西厂家品质稳定剂对人体无害

产品名称	食品凝固剂氢氧化钙 米豆腐专用熟石灰江西厂家品质稳定剂对人体无害
公司名称	江西创先精细钙业有限公司
价格	1300.00/吨
规格参数	江西创先:含量：96 白度：93:化学式：ca (oh) 2 江西泰和:保质期：12个月
公司地址	江西省吉安市泰和县工业园
联系电话	0796-5376066 18000260914

产品详情

氢氧化钙在米豆腐制作过程中的应用：

- 1、将黄豆浸泡12小时以上，然后去皮洗净
- 2、将黄豆放入搅拌机中，加入适量的水，搅拌成豆浆
- 3、将豆浆倒入锅中，加热至沸腾。然后将火调至中小火，慢慢加入适量的食品级氢氧化钙，搅拌均匀，让豆浆中的蛋白质凝固成豆腐
- 4、待豆腐凝固后，用清水冲洗干净
- 5、把豆腐放在清水中，加入适量的食品级氢氧化钙，浸泡几分钟，让豆腐表面形成一层保护膜，防止豆腐破裂
- 6、*后将豆腐取出沥干，切成块状即可食用

氢氧化钙在豆腐制作中的作用是凝固豆浆中的蛋白质形成豆腐，同时还能使豆腐更加柔软，并且能保护豆腐表面不破裂，延长豆腐的保存时间