

# changjiazhixiao豆腐豆制品专用凝固剂食用石膏粉 生石膏 豆腐凝固剂石膏

产品名称	changjiazhixiao豆腐豆制品专用凝固剂食用石膏粉 生石膏 豆腐凝固剂石膏
公司名称	平陆县三门吉兴石膏粉厂
价格	1000.00/吨
规格参数	名称:豆腐豆制品专用凝固剂食用石膏粉 生石膏 含量:98% 包装:塑编袋加内袋 , 20kg,25kg
公司地址	平陆县三门镇过村
联系电话	17635597089 17635597089

## 产品详情

食用石膏主要成分是硫酸钙，在食品中应用有上千年历史，点豆腐最常用的就是熟石膏粉。硫酸钙食品的用途包括：营养剂，酵母激活剂，面团性质改性剂，固化剂，螯和剂，胶凝剂，发酵粉，载体，填料，pH调节剂，研磨剂。在这些用途中它主要被用在烘焙食品中。作为固化剂它被用在罐装马铃薯、西红柿、胡萝卜、菜豆和胡椒粉中。硫酸钙也被作为一种成分用于糖果蜜饯，冰激凌和其他冷冻的甜品中。硫酸钙也被用在啤酒酿造中，在麦芽处理过程中添加此产品作为增加水中钙离子的含量。硫酸钙在用于与食品接触的清洗剂中被用作研磨剂。硫酸钙也被用在化妆品和牙膏中。

### 【产品详情】

名称：豆腐凝固剂食用石膏粉 食用生石膏粉

含量：98%

白度：90-94

目数：450目

种类：生石膏粉（也称生石膏，二水硫酸钙）和熟石膏粉（也称无水石膏，无水硫酸钙）

食品生产许可证：SC20114082930011

保质期：2年

包装：20kg，25kg

品牌：吉兴

储存方法：

运输过程中应有遮盖物。防止雨淋、受潮、防止暴晒受热储存于干燥通风的库房内，离地离墙码放，防止受潮。

用途：豆腐 豆花 豆制品 凝固剂

用法及用量：10斤黄豆，3两石膏粉（用量仅做参考，根据使用的原材料，水质会有所差别）

产地：山西 平陆

### 【用法及用量】

- 1.打豆浆前要先将黄豆用水浸泡一个晚上。泡好的黄豆洗干净,挑去不好的黄豆。
- 2.黄豆加入水,100g黄豆加900毫升左右的水,倒入用豆浆机内打成豆浆。榨好的豆浆用纱布...
- 3.豆浆放到锅里烧开,豆浆沸腾后,要再煮两分钟,再关火。
- 4.石膏加水搅拌,关火后的豆浆冷却到95度左右,倒入石膏水,不要搅动,静置十五分钟左右,慢慢...
- 5.把豆花装到铺好豆腐布的豆腐模具里,把纱布裹起来,放重物到上面压好。

### 【FAQ】

- 1.建材用的石膏粉 和 做豆腐用的石膏粉是一样的吗？

国家规定 食用石膏粉只能由天然优质石膏矿石加工制成，严禁化学石膏和工业石膏的添加，并且生产石膏粉的厂家必须持有《食品添加剂生产许可证》。吉兴石膏作为国内为数不多的持有《食品添加剂生产许可证》的工厂之一，始终坚持质量为本，充分利用平陆本地的纤维石膏的优势，精选石膏矿石，加工制作食用石膏。

建材用石膏达不到食品级的标准。

- 2.同样作为豆制品凝固剂 卤水（盐卤，氯化镁），石膏粉和葡萄糖内脂 有什么区别？

卤水制成的豆腐 比较粗糙，质地较硬，也称为老豆腐 和北豆腐

石膏粉制成的豆腐 成品小分大，色泽洁白，质地软嫩，又名水豆腐或南豆腐，并且经常食用黄豆，会使人体容易上火，而石膏本身可以作为中药石膏，具有清火的作用，正好可以中和豆子中的火，使人民可以放心的经常食用豆制品。

葡萄糖内脂，做出的豆腐滑嫩，但是相对价格要高。

所以食用石膏粉做豆制品 可以让人们后顾之忧经常吃豆制品啦