

# 仿手工豆腐皮机怎么生产的

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 仿手工豆腐皮机怎么生产的              |
| 公司名称 | 济南宏大科创机械技术有限责任公司          |
| 价格   | 8800.00/套                 |
| 规格参数 |                           |
| 公司地址 | 济南郭店工业园区                  |
| 联系电话 | 0531-88553969 15098909341 |

## 产品详情

仿手工豆腐皮机器的制作过程：一、前期产品加工过程:

前期豆浆制作工艺的流程为：选料——浸泡——清洗——磨浆——煮浆——细滤

1、选料：就是选大豆，含大豆蛋白质高的：a、质量好的大豆应：颗粒整齐、粒重饱满的腰圆型

b、大豆要求：皮薄、表面光亮、脐色浅、无霉变、杂质

2、浸泡：就是用水将大豆经过浸泡充分吸水，使大豆变脆，便于磨浆；这样对水质就有要求

3、清洗：就是断定大豆浸泡程度，将浸豆水沥干洗净 4、磨浆：先介绍正确使用磨浆机的要则：

a、磨豆时：先开机，再加水，调磨距，加料； b、磨完后：松磨距，再关水，关电源

5、煮浆：决定做什么产品，确定浓度，开始煮浆;煮浆时防止豆浆假沸，此前必须消泡 6、细滤：豆浆

煮沸后，在豆浆中的细渣经热膨胀成绒渣，或在豆浆桶中残留的杂质，经细滤成纯正的豆浆，使豆浆中

蛋白质与水均匀，产品口感细嫩 7、小结：经过前期工艺流程，生成豆浆的三要素：温度100；浓度根据

产品确定；ph值6.8~7 二、仿手工豆腐皮机后期产品加工过程：

1、豆浆：将浓度调整到5be，即可直接饮用；与各种天然果蔬浆（粉）配可得：甜、

咸、果味、花色豆浆

2、豆腐脑：制作的主辅料：6be豆浆，葡萄糖酸内酯；用冷浆法热凝固或用热浆冲浆法即可； 3、冷浆

法工艺流程：豆浆（冷却350c以下）+葡萄糖酸内酯（每500克浆加内酯1.25克）搅拌入盒或杯。经900c热

凝固成型 4、热浆法：豆浆950c+葡萄糖酸内酯冲浆即成豆腐脑整坯。既可以配制各种调料制得各味豆

腐脑，也可将豆浆内添加各种果蔬浆制得五彩豆腐。 5、豆腐皮：制作豆腐皮的主辅料：8.5be豆浆，脂

蛋白剂，酒液保鲜剂；豆腐皮工艺流程：8.5be豆浆（加温）+脂蛋白剂待结皮后挑出沥干，反复运作，

喷洒酒液保鲜剂回软保存待售。 6、绢豆腐：制作绢豆腐的主辅料：豆浆9be，复合凝固剂；绢豆腐工

艺流程：9be豆浆（90~860c）+复合凝固剂（冲浆法）经蹲脑，绢包而成。

7、老豆腐：制作老豆腐的主辅料8.5be豆浆（850c）点卤（macl）后经蹲脑，上箱压榨而成。

山东济南宏大科创欢迎您的致电：免费学习，包教包会，学会为止。

更多咨询欢迎您到济南宏大科创参观学习。咨询电话：0531-88553969 15610122527 qq1825260164