

# 千页豆腐高速斩拌机 千叶豆腐全套设备

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 千页豆腐高速斩拌机 千叶豆腐全套设备                |
| 公司名称 | 诸城市国泰食品机械有限公司                     |
| 价格   | 面议                                |
| 规格参数 | 品牌:国泰机械<br>型号:GT-125<br>售后:整机保修一年 |
| 公司地址 | 诸城市人民路东首陈家林工业园                    |
| 联系电话 | 0536-6066592 18763642376          |

## 产品详情

### 千叶豆腐介绍与相关设备

【18763642376】【0536-6066592】千叶（页）豆腐它采用台湾的最新豆腐制作工艺，以大豆粉及淀粉为主要材料精制而成，是一种低脂、低碳水化合物而富含蛋白质的新世纪美食，它不仅保持了豆腐原本的细腻，更具备特有的q劲和爽脆，还具有超强的汤汁吸收能力，配合现代厨艺，可以做出高品质的新时尚美味佳肴来。千叶豆腐的可品源自千叶豆腐设备，山东省诸城市国泰食品机械专业生产的千叶豆腐设备，高速斩拌机，节能蒸箱，豆腐切块设备。国泰机械让您的企业省心，省力又省钱。

- 1、先将大豆分离蛋白、水打约3分钟，将分离蛋白打散肉眼无颗粒、光滑细腻。然后慢速加入tg酶再转快速打浆2分钟至均匀。
- 2、边慢速打浆边加入色拉油转快速打3分钟，然后加入淀粉、味精、白糖等调味料快速打2分钟充分搅拌均匀。
- 3、将打好的浆液倒入托盘中厚度约4cm为宜，表面盖上薄胶布，移入冷藏间定型10小时左右,至有弹性及爽脆即可。
- 4、蒸煮：80 -85 蒸煮40分钟，使产品中心温度大于75 以上。
- 5、冷却至常温后切块，经速冻链冷冻后包装，然后移入冻库贮存，冷藏温度在-18 左右。

客户怎么选择千叶豆腐设备，老工艺是是用打浆机来进行乳化大豆蛋白，新工艺的产生是千叶豆腐的一次新的革命，那就是使用高速变频斩拌机，高速变频斩拌机不但可以将大豆蛋白快速斩切切，乳化，而且可以将大豆蛋白更加均匀的乳化到大豆蛋白的细腻度，起到千叶豆腐所具有的q脆、嫩，滑顺的口感。