

淮安日本豆腐机科华专业豆腐机械日本豆腐机器

产品名称	淮安日本豆腐机科华专业豆腐机械日本豆腐机器
公司名称	济南科华机械技术有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:科华 型号:VO1880
公司地址	山东济南天桥区北园大街全福立交桥
联系电话	15588885759

产品详情

日本豆腐机产品简介：

日本豆腐机是从豆腐中发展出的一种新的豆腐产品，豆腐是在唐代传入日本，日本经过现代工艺的导入来做出了日本豆腐，日本豆腐时间不长就在中国开始流行起来，日本豆腐机是根据国内的饮食要求研发的大型食品机械

性能特点与细节：

本单位可提供磨浆煮浆一体机（该机属磨豆浆、煮浆一体机型不用锅炉煮豆浆，干净卫生）

- 1、采用220V电压，节能，更省电，每小时的耗电度非常小。
- 2、占地空间小，可以省去您租厂方的费用
- 3、我们全新的日本豆腐机更加智能化，免去人工操作。
- 4、该生产线需1-2人即可生产、自动送料。

鸡蛋蒸日本豆腐是一道清淡嫩滑，美味的家常菜，非常适合老人和儿童食用。此菜具有丰富的蛋白质和钙、铁,入口嫩滑美味,还利于消化吸收。日本豆腐又称鸡蛋豆腐，虽质感似豆腐，却不含任何豆类成份。它以鸡蛋为主要原料，具有豆腐之爽滑鲜嫩，鸡蛋之美味清香。

日本豆腐机特点：

- 1、机械自动化，灌装、封口、产量高，速度快，操作简单，只需1-2

人即可操作；

- 2、日本豆腐灌装机整体由高级不锈钢制造，完全符合卫生标准，技术领先，质量可靠，经久耐用；
- 3、实现了生产过程自动化，具有高效、省时、耗能低、占地小、无噪音、无污染等优点；
- 4、日本豆腐机生产出来的日本豆腐、鸡蛋豆腐营养丰富，味道鲜美、口感鲜嫩

日本豆腐原料配方

每100份(重量)的豆乳中添加50~90份蛋白，如果蛋白配合量在50份以下，生产出来的鸡蛋豆腐过软，如果配合量在90份以上，则鸡蛋豆腐过硬，成为布丁状，只有配合50~90份，才能生产出味觉和视觉俱佳的制品。

调味料除使用化学调味料外，还可适当添加酱油和食盐等，其配合量为豆乳重量的5~20%。添加的菜码要考虑到营养平衡，为了将鸡蛋豆腐调整成中性或弱碱性食品，以及对于食感、风味和色泽方面的考虑，可添加鸡肉、虾、银杏和蘑菇等，单用或合用均匀；添加量一般为豆乳生理的20~50%。这些菜码都是动、植物性食品，除了能增加鸡蛋豆腐的风味外，还能调节制品的色调