

# 豆腐机械科华豆腐机械大豆腐机械价格

产品名称	豆腐机械科华豆腐机械大豆腐机械价格
公司名称	济南科华机械技术有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:科华 型号:FP1240
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

做豆腐机器，全自动豆腐机，大型豆腐机，广州全自动豆腐机哪里找，彩色豆腐机，多功能豆腐机

全自动豆腐机器性能与特点：

1、全自动豆腐机哪里找，豆腐机多少钱，小型豆腐机一机多用：可同时生产各式果蔬彩色豆腐、果蔬豆浆、营养豆花、美味豆奶等多种豆制品，还可以与其他设备和工艺配套生产更多豆制品。

2、全自动豆腐机哪里找，豆腐机多少钱，小型豆腐机自动操作：采用全自动控制系统，加工过程完全自动化，无需手工操作，彻底告别手工作坊。

3、全自动豆腐机哪里找，豆腐机多少钱，小型豆腐机洁净卫生：符合国家食品机械卫生标准的不锈钢生产设备，整洁光滑易清洗，在整个加工过程中，环境清洁卫生。

5、全自动豆腐机哪里找，豆腐机多少钱，小型豆腐机出品率高：采用国内最先进磨浆分离机和煮浆器，出品率高于市场其他设备达20%以上。

6、全自动豆腐机哪里找，豆腐机多少钱，小型豆腐机现做现卖：现场制作，现场销售，无积压，无库存，消费者可亲眼目睹从大豆到豆浆的全部生产过程，真正喝上放心豆浆，吃上放心的果蔬彩色豆腐和美味的营养豆花。

## 豆腐的制作方法

1.原料处理。取黄豆5公斤，去壳筛净，洗净后放进水缸内浸泡，冬天浸泡4~5小时，夏天2.5~3小时。浸泡时间一定要掌握好，不能过长，否则失去浆头，做不成豆腐。

将生石膏250克(每公斤黄豆用石膏20~30克)放进火中焙烧，这是一个关键工序，石膏的焙烧程度一定要掌握好(以用锤子轻轻敲碎石膏，看到其刚烧过心即可)。石膏烧得太生，不好用；太熟了不仅做不成豆腐，豆浆还有臭鸡屎味。

2.磨豆滤浆。黄豆浸好后，捞出，按每公斤黄豆6公斤水比例磨浆，用袋子(豆腐布缝制成)将磨出的浆液装好，捏紧袋口，用力将豆浆挤压出来。豆浆榨完后，可能开袋口，再加水3公斤，拌匀，继续榨一次浆。一般10公斤黄豆出渣15公斤、豆浆60公斤左右。榨浆时，不要让豆腐渣混进豆浆内。

3.煮浆点浆。把榨出的生浆倒入锅内煮沸，不必盖锅盖，边煮边撇去面上的泡沫。火要大，但不能太猛，防止豆浆沸后溢出。豆浆煮到温度达90~110℃时即可。温度不够或时间太长，都影响豆浆质量。

把烧好的石膏碾成粉末，用清水一碗(约0.5公斤)调成石膏浆，冲入刚从锅内舀出的豆浆里、用勺子轻轻搅匀，数分钟后，豆浆凝结成豆腐花。

4.制水豆腐。豆腐花凝结约15分钟内，用勺子轻轻舀进已铺好包布的木托盆(或其它容器)里，盛满后，用包布将豆腐花包起，盖板上，压10~20分钟，即成水豆腐。

#### 全自动豆腐机

将磨浆机、煮浆机、内置加热器连为一体，减少了占用空间。使用常压蒸汽锅炉煮浆，生产更安全。豆腐作为豆制品业之首，晶莹玉质，成名于古，流传至今。

一机多用：全自动豆腐机可同时生产豆浆、豆花、各式豆腐等多种豆制品，还可以与其他设备和工艺配套生产更多的豆制品。

洁净卫生：全自动豆腐机符合国家食品卫生标准的全不锈钢生产设备，整洁光滑易清洗。

方便快捷：全自动豆腐机从大豆原料进机到出成品仅需25分钟，并且一台设备只需一人操作，省时省工省力，轻松便捷。