

厂家供应单位公司礼品福利赠品 特价智能豆腐机

产品名称	厂家供应单位公司礼品福利赠品 特价智能豆腐机
公司名称	佛山市顺德区智首电器有限公司
价格	108.00/台
规格参数	品牌:布加龙 型号:QYG2 额定功率:1000W
公司地址	广东省佛山市顺德区容桂街道四基工业区
联系电话	0757-28392686 13702484828

产品详情

智首电器是专业生产豆浆机 豆腐机 料理机 光波炉 电压力锅 电饭煲 电磁炉 电热水壶 超能灶 燃气灶 空气炉 空气净化器 智能电饭煲的公司，产品适合直销、会销、展销会、马帮、跑江湖、舞台销售、以旧换新、团购、礼品、批发、专卖店、淘宝、天猫多种多样销售模式！产品全部一年包换，好产品不怕承诺，价格保证市场最低，市场上任何厂家也找不到我这个价格，这个质量，这个服务。我们的宗旨：以一流的质量，一流的服务，一流的价格换一流的信誉!做最低的价格做最好的质量,性价比做到最高!欢迎全国各地客户来电咨询！

商务热线:13702484828 罗经理 企业固话:0757-28392686

微信：lxm13702484828 QQ:1109738837 价格详谈！

30件以上绝对价格优惠！

豆浆机 （6台/箱）

电压力锅5升低压（4台/箱）

5升高压（2台/箱）

电热水壶 （16台/箱）

托玛琳养生壶 （16台/箱）

变色壶 （12台/箱）

电磁炉玻璃面板（6台/箱）

- 陶瓷面板（6台/箱）
- 燃气灶（1台/箱）
- 脉冲燃气灶（1台/箱）
- 电饭煲\方煲（2台/箱）
- 豆腐机（6台/箱）
- 料理机（10台/箱）
- 超能灶（6台/箱）
- 空气炉（2台/箱）

一、豆腐机产品参数：

- 1、产品型号:QYG2
- 2、额定电压：220V
- 3、额定频率：50HZ
- 4、加热功率：1000W
- 5、额定容积：2L
- 6、产品规格：6台/箱
- 7、包装尺寸：255*225*475mm
- 8、整箱包装：69*52*49CM
- 9、转速：11000转/分—22000转/分
- 10、适用人数：6—8人

二、豆腐机产品特点：

- 1、一机多用：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。
- 2、洁净卫生：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。

- 3、方便快捷：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。
- 4、保持营养：豆腐机运用超高温蒸气加热煮浆工艺，有效地防止蛋白质的破坏，也避免豆浆出现焦糊味，保持豆浆原有的营养成份和口味，味道更鲜美。
- 5、现做现卖：豆腐机可现场制做，现场销售，无积压，无库存，消费者可亲眼目睹从黄豆到豆浆的全部生产过程，真正喝上放心豆浆。

三、制作豆浆豆腐简易流程

豆浆流程：1 取一量杯干黄豆（湿豆为两量杯）加入机身

2 加水量1.8L-2.0L之间水位

3 机头装置机身，接通电源，按红色开关1档

4 按机头面板，豆浆按键（干豆，湿豆）

5 约35分体式豆浆制作完成

四、豆腐流程：豆渣的使用方法

1、小豆腐

用料：豆渣适量、葱、姜沫、鸡蛋2个、盐巴、味精、油等；

做法：用油、葱花蒸锅后加入豆渣翻炒两下，打入鸡蛋，继续翻炒三五分钟，加入盐、味精等调味品即可；

作用：含丰富的营养，常吃能健身补脑；

2、豆渣丸子

用料：豆渣适量、瘦肉1-2两、鸡蛋2个、青菜少许、面粉适量、食盐适量；

做法：将瘦肉和表菜切碎，和豆渣、鸡蛋、面粉一块搅合，调入食盐，做成丸子，入锅煮熟即可；

作用：营养丰富全面，适于补虚；

3、香菇豆渣：

- (1) 香菇泡发洗净去蒂切成米粒大小；西兰花杆、红辣椒、葱分别洗净切成米粒大小
- (2) 锅烧热后放油，下葱沫、红辣椒沫煸炒
- (3) 放西兰花杆粒到锅中翻炒
- (4) 再放入香菇粒、黄酒一起翻炒
- (5) 最后加入豆渣、盐、海鲜粉炒到熟即可出锅盛盘

4、豆渣蛋饼

用料：鸡蛋3个、豆渣100克、葱花、盐、食油适量；

做法：

- (1) 将豆渣装入盆中，打入鸡蛋，并将葱花等加入其中搅拌均匀；
- (2) 将少许食油倒入炒勺内，待油热后将准备好的豆渣鸡蛋倒入其中，摊平四五分钟后即可食用；

特点：做出的豆渣蛋饼色黄味香，含有丰富的蛋白质；尤其适合厌食、肥胖或营养不良的儿童和老人食用；

五、五豆窝头

用料：五豆豆渣100克、玉米面40克、水少许；

做法：将五豆豆渣放入盆中，加入玉米面，搅拌均匀，捏成窝头，入锅蒸十分钟即可；

特点：五豆窝头有丰富的营养，具有降脂补脑降压等多种作用，中老年人经常食用对保健养生有大益处；

六、豆沫菜

材料：豆渣，小白菜或者菠菜，少量豆浆；

做法：把剩的豆渣，最好还有点豆浆放锅里煮开备用；

用小白菜或菠菜放开水里炒一遍，捞出后切碎；切碎的小白菜或是菠菜放煮豆渣的锅里煮开；放点盐和味精就可以出锅了；这个菜老家叫豆沫菜；要是配上老虎菜和馒头吃，那叫一个香，大家不防试试看

七、豆渣糕

材料：江米面120克，芸豆50克，豆馅150克；

作法：芸豆煮烂，捣碎；江米面加水调匀，一半铺于笼屉上，上面摊豆馅，另一半江米面铺于豆馅上，最上层撒上碎豆渣，蒸熟；

八、豆渣美容

把豆渣用来做面膜.....超有效，皮肤第二天立马滑溜溜的！

九、豆腐花、豆腐的制作方法

- 1、用随机配有的量杯，泡好的黄豆2杯放入桶内。（黄豆浸泡最佳时间：夏季4-6小时，冬季7-10小时，做豆腐、豆腐花，一定要泡豆才会有效果）。
- 2、往豆浆桶内加入清水，注意加入的水不能高于豆浆桶内的最高水位线，也不能低于豆浆桶内的最低水位线。
- 3、把机头放入豆浆桶内，必须放放稳、放到位。
- 4、将随机配有的电源线尾部插入豆浆桶电源插座内，注意插到位插紧。然后把电源线另一头插入220vAC电源插座内，接通电源后，滴一声，机头七个功能显示灯一闪一闪。
- 5、然后按下豆腐键，选择按键后相应的功能显示灯长亮，其它功能显示灯不亮。
- 6、功能选择按键后五秒内可以更换功能按键，五秒后所选功能开始启动，按键自锁，机器进入自动程序，约10分钟左右机器会“滴、滴、滴”响，相应功能灯闪烁，提示制作完成。
- 7、把机头提起，把泡沫去掉，放入装水盘内，然后把豆浆桶把手处的开关朝下按（蒸煮处）进入加热（加热时要顺时针方向搅拌，以免糊锅）。等豆浆烧开后立即拔掉电源，（注意：小心浆溢出，浆沸腾后必须马上拔掉电源）。然后将随机配送的食用石膏粉两包兑少量凉开水倒入煮沸的豆浆内拌匀（5秒钟内完成搅拌）盖上玻璃盖静置5分钟后豆腐花制作完成。
- 8、如果制作豆腐，先把随机配送的豆腐布盖入孔的豆腐盒内，然后把制作好的豆腐花倒入布内，将豆腐布叠整齐，然后将另一无孔的豆腐盒装满清水压上。静置20分钟左右豆腐制作完成