天喜牌豆立固A--做嫩豆腐，豆腐脑

产品名称	天喜牌豆立固A--做嫩豆腐，豆腐脑
公司名称	杞县世林电子商务有限公司
价格	39.00/袋
规格参数	品牌:天喜牌 型号:袋装 重量:1000克
公司地址	河南省开封市杞县
联系电话	0371-28660321 13937846180

产品详情

★应用资料：（本技术资料仅供购买本公司产品客户参考使用,严禁复制、拷贝用于其他商业目的!）

①.豆腐脑做法：（以10斤干豆为例）1．泡豆：选用豆脐(或称豆眉)色浅、含油量低、粒大皮薄、粒重饱满、表皮无皱而有光泽的大豆10斤。将大豆洗净，在春秋季水温10°C—20°C时，浸泡12小时—18小时；夏季水温30°C左右；浸泡6小时—8小时(每24小时换水)；冬季水温5°C，浸泡约24小时。水质以纯水、软水为佳。用水量一般以豆水重量比1:3为好，浸泡好的大豆约为原料干豆重量的2.2-3倍。泡好的豆要求豆瓣饱满，裂开一小线。但浸泡时间如果过长，会影响出浆率。2．磨浆：一般选用能进行浆渣自动分离的磨浆机，粗磨、细磨共2次--3次，尽可能提高大豆蛋白的抽提率,水与干豆的比例是8-10:1。第一次粗磨时加水量为总加水量的30%，第二次调节磨浆机螺旋进行细磨，加水量为30%，第三次的加水量为40%，尽可能地把豆渣里面的浆冲洗出来。磨好的渣应手感细腻无颗粒。3．煮浆，把磨好的浆放在不锈钢制的煮浆桶里，用蒸气或大火将浆煮至60°C-70°C时放入约0.3%的食用消泡剂，把加热过程中产生的泡完全消掉为止。然后，继续加热把浆煮开，浆沸腾后保持3分钟—5分钟把浆煮透。4．冷却:把煮好的豆浆倒入点浆桶或缸中进行冷却，降温至70-80°C。5．点浆法:以10斤大豆计算，称取0.15-0.2斤豆立固A型，用少量冷开水溶解。然后点入降温后的豆浆，上下快速翻动豆浆，至豆浆出现鸡蛋般疙瘩即可停止，盖好桶盖静止15-20分钟既成豆腐脑。也可采用冲浆法：将溶解好的豆立固A溶液倒入冲浆桶底部，然后将降温至80°C左右豆浆“ **一次性** ”倒入桶内，快速上下翻动几下，盖上桶盖，静止15分钟即成豆腐脑。 ②.水豆腐、嫩豆腐、老豆腐、豆腐干、豆腐皮、豆腐丝等豆腐制品做法：（以10斤干豆为例）1．泡豆：选用豆脐(或称豆眉)色浅、含油量低、粒大皮薄、粒重饱满、表皮无皱而有光泽的大豆10斤。将大豆洗净，在春秋季水温10°C—20°C时，浸泡12小时—18小时；夏季水温30°C左右；浸泡6小时—8小时(每24小时换水)；冬季水温5°C，浸泡约24小时。水质以纯水、软水为佳。用水量一般以豆水重量比1:3为好，浸泡好的大豆约为原料干豆重量的2.2-3倍。泡好的豆要求豆瓣饱满，裂开一小线。但浸泡时间如果过长，会影响出浆率。2．磨浆：一般选用能进行浆渣自动分离的磨浆机，粗磨、细磨共2次--3次，尽可能提高大豆蛋白的抽提率。一般做老豆腐、豆腐干、豆腐皮、豆腐丝时水与干豆的比例是3-4:1，做嫩豆腐时水与干豆的比例是6-10:1。第一次粗磨时加水量为总加水量的30%，第二次调节磨浆机螺旋进行细磨，加水量为30%，第三次的加水量为40%，尽可能地把豆渣里面的浆冲洗出来。磨好的渣应手感细腻无颗粒。3．煮浆：把磨好的浆放在不锈钢制的煮浆桶里，用蒸气或大火将浆煮至60°C-70°C时放入约0.3%的食用消泡剂，把加热过程中产生的泡完全消掉为止。然后加入

豆浆的0.03-0.08%筋力源N型
，继续加热把浆煮开，浆沸腾后保持3分钟—5分钟把浆煮透。4．冷却：把煮好的豆浆倒入点浆桶或缸中进行冷却，降温至75-80°C。5．点浆：以10斤大豆计算，称取0.2-0.25斤豆立固A型，用少量冷开水溶解。然后点入降温后的豆浆，上下快速翻动豆浆至出现鸡蛋般疙瘩即可停止，盖好桶盖静止15-20分钟既成豆腐脑。6．成型：将凝固好的豆腐脑划开，倒入压榨机进行压榨成豆腐，一般10斤干豆加工成豆腐45斤左右为嫩豆腐，加工成豆腐30斤左右为老豆腐或或水豆腐；泼浆压榨加工成15斤左右为豆腐皮、豆腐丝或豆腐干。③.油豆腐做法：（以10斤干豆为例）1．泡豆：选用豆脐(或称豆眉)色浅、含油量低、粒大皮薄、粒重饱满、表皮无皱而有光泽的大豆10斤。将大豆洗净，在春秋季水温10°C—20°C时，浸泡12小时—18小时；夏季水温30°C左右；浸泡6小时—8小时(每24小时换水)；冬季水温5°C，浸泡约24小时。水质以纯水、软水为佳。用水量一般以豆水重量比1:3为好，浸泡好的大豆约为原料干豆重量的2.2-3倍。泡好的豆要求豆瓣饱满，裂开一小线。但浸泡时间如果过长，会影响出浆率。2．磨浆：一般选用能进行浆渣自动分离的磨浆机，粗磨、细磨共2次--3次，尽可能提高大豆蛋白的抽提率，水与干豆的比例是8-9:1。第一次粗磨时加水量为总加水量的30%，第二次调节磨浆机螺旋进行细磨，加水量为30%，第三次的加水量为40%，尽可能地把豆渣里面的浆冲洗出来。磨好的渣应手感细腻无颗粒。3．煮浆：把磨好的浆放在不锈钢制的煮浆桶里，用蒸气或大火将浆煮至浆沸腾，保持3-5分钟把浆煮透。4．冷却：把煮好的豆浆倒入点浆桶或缸中，再加入10斤左右凉水，再加入20-50

克豆立泡A型
(提前用少许凉水溶解)，然后降温至70-80°C。5．点浆：以10斤大豆计算，称取0.15-0.2斤豆立固A型，用少量冷开水溶解。然后点入降温后的豆浆，上下快速翻动豆浆至出现浓稠状即可停止，盖好桶盖静止15-20分钟既成豆腐脑。6．成型：将凝固好的豆腐脑划开，倒入压榨机进行压榨成豆腐，一般10斤干豆加工成45斤油豆腐坯。7.将做好的豆腐坯趁热划开，入120°C油锅油炸，逐步升温至180°C，炸至豆腐膨松饱满、外壳金黄、定型即可出锅。