

好机汇豆腐机，家用豆腐机,免费培训，豆腐机

产品名称	好机汇豆腐机，家用豆腐机,免费培训，豆腐机
公司名称	武汉好机汇机械设备制造有限公司
价格	.00/套
规格参数	品牌:好机汇 型号:多种 电压:220/380
公司地址	湖北省孝昌县经济开发区金盛大道特1号（距武汉市30分钟路程）
联系电话	18272469833

产品详情

好机汇厂家生产彩色豆腐，现如今的新宠。就白色豆腐而言，太多人竞争，安心做下去会有稳定的小收益，那为什么不换个方式去做豆腐呢。譬如说给豆腐加上点颜色,追求健康的时代，彩色豆腐在白色豆腐的基础上加上了果蔬汁，就另白色豆腐换了一张有色脸，变得非常养眼，除了养眼外其中营养是最为重要的。果蔬彩色豆腐营养超过了白色豆腐，被业内专家誉为“世界上最有营养的豆腐”

彩色豆腐机产品优点：1清洁卫生，营养健康！2工作效率高一小时可以产80-120豆腐。

3现做现卖给顾客更好的视觉享受。4操作简单无需经验5创业门槛低适合各种人群。

适用范围：各个加盟店，超市，商场，菜场，食堂，个人创业店铺等

我厂在豆制品方面的技术升级成果，客户无偿使用。

欢迎有兴趣的创业者前来参观，考察，洽谈，引进。

豆腐机 豆腐机价格 豆腐机器由好机汇食品机械厂家以开发，生产，销售机械等系列产品，倡导小本创业，是我们的基本定位和目标，我们走过的每一步虽然历经无数艰辛，却扎扎实实，脚踏实地，我们懂得创业的艰难，所以我们珍惜现在的来之不易，我们始终遵循：勇敢创新，不断增长，努力，发展，恪守承诺，我们将会不断开拓，走持续发展的道路，开发出更新，更完美的产品来奉献社会，希望在前进的道路上，有更多的人与我们携手并进，共创辉煌!

豆腐机 豆腐机价格 豆腐机器厂家，今天，在追求绿色健康、崇尚时尚美食、营养科学的饮食消费需求下，豆腐市场也正发生了一场史无前例的巨变，传统的白色豆腐正逐步被一种全新的科研成果代替——汇丰园果蔬豆腐系列。这种彩色豆腐不仅在视觉上，而且在营养和口味上均超越了传统白色豆腐，深受百姓的喜爱，而且一致获得国内外高级营养师们的高度肯定，被业内专家誉为世界上“最有营养的豆腐”。汇丰园天然果蔬彩色豆腐已名扬千里、深入人心，成为中国豆制品业最受欢迎、最有营养的绿色健康美食 豆腐机 豆腐机价格 天然果蔬彩色养生豆腐完全实行自动化流水线作业，融入高科技含量的自动化流水作业线，改变了过去许多手工作坊的繁琐流程，操作过程简单，减少了生产时过多的人员投入，生产出的产品质量优异，根本是传统手工豆腐坊无法达到的。

彩色豆腐与传统豆腐一样，都是以大豆为原料。不同的是，它在制作中加入天然蔬菜果汁辅料，形成天

然色彩，且含有丰富的营养成分，保存了蔬菜中的纤维质，有利于人体吸收、消化。制作彩色豆腐的基本工艺与传统豆腐略同，关键工序是菜汁的加入。彩色豆腐的色泽主要取决于蔬菜汁的色泽。如制绿色豆腐可选用芹菜、萝卜缨和芹菜缨、辣椒叶、红薯叶等；制作黄色豆腐，可用胡萝卜等；制作红色豆腐，可用番茄来榨汁。

1、榨取菜汁选取新鲜的蔬菜，清洗干净，切碎捣烂，而后榨取汁液，过滤除去菜渣。菜汁的PH值小于6时，彩色豆腐凝固不完全，产品质地过于软嫩松散。PH值大于6.5时，产品质地粗硬易断，表面粗糙。所以菜汁的PH值最好调整到6.0—6.5之间，这样产品的质地细嫩，有光泽、弹性大，且出品率高。

2、彩色豆腐的加工应注意豆乳与菜汁的混合比例。菜汁量小，不易使豆腐着色；菜汁过多则会产生青草味，使风味变坏。一般适用量为每50毫升的豆乳加8—10毫升的浓缩菜汁。其次；在煮沸的豆乳中添加菜汁后煮沸时间不宜太长；以免损伤菜汁中的营养成分。菜汁加入后一定要充分搅拌，混合均匀，以免影响成品色泽。

3、注意事项为了提高菜汁的利用效率，减少用量，可以考虑菜汁的浓缩。若菜汁浓缩至1/2，每100毫升豆乳由原来需加入16毫升改为只需加入8毫升即可，产品的质量跟未浓缩时相差不大。蔬菜汁要在豆浆基本煮好后再加入，加入后煮沸2—3分钟即可，时间过长会使维生素变性，太短则达不到消毒灭菌的作用。煮好的豆浆与菜汁混合液进入点浆工序时，其温度一般在90~C—95，豆浆浓度约为8度。根据环境温度加入适量的冷水，使豆浆温度降至70C—80，浓度相应地降至7.5度左右时开始点浆。