

豆腐皮机免费现场试学现场培训，供应豆腐机成套设备

产品名称	豆腐皮机免费现场试学现场培训，供应豆腐机成套设备
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

一、市场调研 豆制品市场是一个相对成熟的市场，做好前期的市场调查至关重要。

(1) 当地市场豆制品的价格、质量；

(2) 当地加工户的数量，较大的豆制品加工户的优势；

(3) 整个市场的豆制品的总销量。根据以上基本情况结合自己的资金情况和基本条件确定自己所预期的销量，给自己找一个准确的市场定位，你所生产的豆制品是高质高价做品牌还是低质低价走销量。根据我们的经验做高质高价进入市场相对较慢，一旦形成品牌既可以长期获益，而走低质低价路线如果没有大量的资金及原料储备是不适合的，价格战永远是把双刃剑，互伤无益。根据市场调查结果也可同时确定自己上的规模及设备的大小。

二、厂房选址 (1) 豆腐是个宝，关键水质好。水决定豆制品的出品率及口感，好的水质能够给你带来长期回报，水也是长期使用的必需“原料”，供水一定要稳定，断水或水质发生变化都会给投资带来损失。(2) 供电要稳定，排水要方便。供电要够用，电压要稳定，否则容易引起电机烧毁或者无法正常运转。排水要方便，豆浆水具有一定的污染性，尽量避免直接外排，造成污染，导致环保部门查处。(3) 豆腐生产有噪音，远离居民得人心。豆腐生产中的磨浆和煮浆工序都会产生很大噪音，部分企业还要夜班生产容易影响邻居休息，所以要离开居民区为最好。(4) 送货路程不易远，成本低来才赚钱。豆制品厂最好离市区不要太远，一是节省运输经费，二是随时能给缺货经销商补货，

要选择优质无污染，未经热处理的大豆，以色泽光亮，籽粒饱满、无虫蛀和鼠咬的新大豆为佳，刚刚收获的大豆不宜使用，应存放3个月后再使用。

注：大豆浸泡时间与季节有关系。

水量：浸泡体积一般为大豆体积的 2-2.5 倍，浸泡水最好不要一次加足。第一次加水以浸过料面 15cm 左右为宜。待浸泡水位下降到料面以下 5-7cm 即可。即浸泡好的大豆达到以下要求：大豆吸水量约为 120%，大豆增重为 1.5-1.8 倍。大豆表面光滑，无皱皮，豆皮轻易不脱落，手触摸有松动感，豆瓣内表面略有塌陷，手指掐之易断，断面无硬心。

二、磨浆

磨浆的目的是为最大限度将经过浸泡好的大豆中的蛋白质提取出来，关键掌握好豆浆的粗细度，过粗影响过浆率，过细大量纤维随着蛋白质一起进入豆渣中，一方面会造成筛网堵塞，影响滤浆，另外，会使豆质品质地粗糙，色津灰暗。磨浆时还要注意调整好砂轮间隙，进行磨料，磨料的同时需添加适量的水。

三、煮浆

煮浆的温度应控制在 97 摄氏度以上，保持 3 分钟左右，加 3% 消泡剂，加热要均匀，当浆的温度达到 75 摄氏度时，即可进行点浆工作。

四、点浆

常用凝固剂 1、石膏 石膏的化学名称为硫酸钙（ CaSO_4 ）以市面上的石膏粉点浆为宜。一般情况 5KG 大豆需石膏粉 0.15-0.2kg 左右，加 400g 水调和均匀倒入豆浆，迅速搅拌，有豆花出现时即停止搅拌。

2、卤水 用卤水作凝固剂，蛋白质凝固速度快，操作不宜掌握，巧点卤水，以 5kg 干豆为例，放浆前在浆桶底部撒约 60g 食盐，待温度下降至 85 摄氏度，分 2-3 次倒入泡好的卤水，卤水用量 50-70g 卤水干片 50g 温水泡开，加少许内脂豆腐（35g 左右）。

3、葡萄糖酸 - 内脂 该物质为白色结晶物，易溶于水。用量一般是豆浆 0.25%-0.5%。点浆前先将 90 摄氏度以上的热浆降温 75-85 摄氏度，然后加凝固剂。

五、粉脑

把点好后的豆脑放入的装脑桶内，清理好卷包布上的杂物，把已卷好的包布安装到工作台上，然后接通电源开关，打开粉脑开关。（电压不能低于 220V）

六、压制 把接豆脑盘放到第一层包布上，打开流脑阀门，运转开始，调整压滚间隙使薄厚均匀。第一批包布接完后，关闭流脑口把接过流脑后的包布搬到手动液压机上（此时可以安装第二批包布继续进行流脑工作）把液压机的压杆压至第 3-4 个压力，然后停流 3-5 分钟，提起手动液压机构即可揭出成品。使用生产出来的豆皮不单单卫生，而且味道鲜美、质地存正、薄厚均匀。

注：包布用过后用清水洗净，拿到卷包机上进行卷包，包布卷的不要过紧，也不要过松，用脚轻踩下面踏板进行卷包，卷完后，切记关闭电源开关。