

## 2016新型高品质好机汇多彩豆腐机技术免费

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 2016新型高品质好机汇多彩豆腐机技术免费          |
| 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<br>型号:多种<br>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

民以食为天，食以养为先——新生活绿色营养健康系统工程，注重“养生”之道，传承中国千年传统饮食文化，开拓全新绿色营养新生活时代！

新生活七彩果蔬面点和七彩果蔬豆制品凸现新生活绿色营养健康工程的二大基石。每天食用，丰富营养，健康自然来。

好机汇食品机械厂家直销的绿色食品深加工彩色豆腐机系列设备，引进国际最新技术，产品设计新颖，美观实用，科学制造，安全可靠。完美的机电一体化，自动化程度高，采用先进的标准量化数字控制技术，操作者只需将豆子、水、果蔬等按一定比例配好，即可按程序自动作业，制出合格产品。

一流设备技术造就一流产品！好产品+巧营销=成功

新产品必须遵循市场规律，采用科学的营销策略，才能迅速占领市场，获取丰厚的投资回报，福莱克斯七彩果蔬营养保健豆腐也是如此，虽然豆腐消费量惊人，但还需要运用现代销售手段，才能百战百胜。

好机汇食品机械彩色豆腐机，开拓彩色市场！好机汇厂家直销彩色豆腐机，

抓住彩色豆腐机的市场 果蔬彩色保健豆腐才刚刚进入百姓生活，面对这片如此巨大的市场空白，果蔬彩色豆腐的出现，无疑带来了赚钱的大市场和好契机，让投资者经营更加放心。1、空白市场无竞争:果蔬彩色保健豆腐一改传统豆腐的单一白色，更新鲜、更营养美味，目前市场少有。开办一家果蔬彩色保健豆腐专卖坊必将对传统的豆腐作坊产生强烈的冲击，最终形成没有竞争的独门生意。2、概念新颖更奇特:果蔬彩色保健豆腐概念新颖，迎合了消费者的猎奇心理，吸引消费者的眼球，感观刺激更强烈，人人都想品尝，增强消费购买欲望。3、品质提升营养高:果蔬彩色保健豆腐及其豆制品由于添加各种天然果蔬汁，相比传统豆制品营养价值更高，更丰富，质地更细腻爽滑，口感更独特。4、全自动技术强:果蔬彩色保健豆腐完全实行自动化流水作业线，操作过程简单，缓解了生产时过多的人员投入，生产出的产品质量优异，是传统手工作坊式豆腐坊所无法企及。5、绿色健康更卫生:相比市场上无序零乱

手工豆腐作坊，果蔬彩色保健豆腐以其绿色、卫生、健康的经营理念，严格规范制作流程、整洁干净的卫生环境，必将获得百姓的青睐。6、品系繁多易销售。

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。