

豆腐机多少钱一台,豆腐机,工大蓝舰多图

产品名称	豆腐机多少钱一台,豆腐机,工大蓝舰多图
公司名称	武汉工大蓝舰食品机械制造有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:工大蓝舰 型号:RA1513
公司地址	武汉市江夏区郑店街综合村工业园合风路06号
联系电话	027-87939389 17762400996

产品详情

豆腐机是把大豆做成豆腐，豆浆等一些豆制品的机械。豆腐机由分离式磨浆机、盛浆桶、盛渣桶、蒸汽包等组成，采用高灵敏的IC离子感应装置，意外熄火时自动切断气源，由温控仪控制煮浆桶温度，达到自动点火加热。自动加水由液位控制器和电磁阀控制蒸汽包水位。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。 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。由于蔬菜汁的加入，改变了豆浆原有的PH值，所以凝固剂的加入，应因蔬菜汁的PH值不同而适当调整，如PH值低的番茄汁，凝固剂用量应适当减少

原料：豆腐的原料是黄豆、黑豆、青豆等蛋白质含量高的豆类。

制作：先把豆子洗净，浸泡适当时间，再加一定比例的水磨成生豆浆。接着用特制的布袋将磨出的浆液装好，收好袋口，用力挤压，将豆浆榨出布袋。一般榨浆可以榨两次，在榨完第 一次后将袋口打开，放入清水，收好袋口后再榨一次。生豆浆榨好后，放入锅内煮沸，边煮边要撇去面上浮着的泡沫。煮的温度保持在九十至一百一十摄氏度之间，并且需要注意煮的时间。煮好的豆浆需要进行点卤以凝固。点卤的方法可分为盐卤、石膏及葡萄糖酸内酯三种。盐卤的主要成分是氯化镁，石膏的主要成分是硫酸钙，葡萄糖酸内酯是以淀粉为原料转化而成的。