

多功能彩色豆腐机价格江汉彩色豆腐机工大蓝舰图

产品名称	多功能彩色豆腐机价格江汉彩色豆腐机工大蓝舰图
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:FO1065
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

全自动豆腐机显而易见的优势 1工大蓝舰豆制品机械工艺科学化和标准化中国豆制品机械的落后给市场的发展带来了一定的制约性。要解决这个问题，就得进行科学研究，弄清楚大豆中蛋白质和水分的含量，辅料中矿物质的含量，凝固剂石膏中的硫酸钙含量、分水含量，盐卤中氯化镁的含量等，通过生产实践和科学实验，找出规律，制定出有科学依据的操作工艺规程和各种用料标准，用以指导生产，提高豆腐出品率。厂家对产品的质量，要制定产品蛋白质和水分含量等含量的理化指标，对产品分批进行化验测定，废除单凭眼看、鼻闻、口尝和手摸等感官的旧办法，确保产品质量和改善食品卫生。至于生产中的下脚豆渣残存蛋白质含量也要制度标准，用来测定大豆蛋白质的提取，从而科学的指导生产。

五、送浆泵不上浆。

- 1) 送浆泵上端有手动。自动挡，应检查放在手动位置。
- 2) 送浆泵堵塞，拆下送浆泵检查清理。注意：更换或拆装送浆泵时应检查电机转身是否与水流方向一致。

六、补水时不进水。

- 1) 检查进水管是否有水，压力是否足够。
- 2) 补水时是否打开蒸气阀门（放气阀门）以释放锅炉内压力。

全自动豆腐机维护保养：

- 1、停机时要关闭电源。
- 2、设备使用前后必须保持整体清洁。
- 3、正常使用设备时，应在3-5天时间内把锅炉中的水全部放干，再注入清水。这样保持锅炉中水的良好程度。
- 4、在电源电压低于额定电压的15%时使用设备将容易造成配件损坏。
- 5、冬季使用完机器，及时把锅炉里的水放掉，以免冻裂锅炉

制作工艺豆腐的原料是黄豆、绿豆、白豆、豌豆等豆类。先把豆去壳洗净，洗净后放入水中，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，边煮边撇去上面浮着的泡沫。煮的温度保持在90~110 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点卤和石膏点卤两种。盐卤的主要成分是氯化镁，石膏的主要成分是硫酸钙。这里主要介绍石膏点卤的方法：先将焙烧好的石膏碾成粉末，加水调成石膏浆，倒入刚从锅内舀出的豆浆里，并用勺子轻轻搅匀。不久之后，豆浆就会凝结成豆腐花，在豆腐花凝结后约15分钟内，用勺子轻轻舀进已铺好包布的木托盆或其他容器里。盛满后，用包布将豆腐花包起，盖上木板，压10~20分钟，即成水豆腐。在南方也有直接用生石膏加水磨浆，点卤时把磨好的石膏浆倒入豆浆搅拌。只是需要掌握好分量——需要豆腐老些则添加的石膏浆多些。若要制豆腐干，则须将豆腐花舀进木托盆里，用布包好，盖上木板，在板上堆上石头。压尽水分，即成豆腐干