

好机汇豆腐机让您加工食品效率翻倍

产品名称	好机汇豆腐机让您加工食品效率翻倍
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

从豆腐起源到豆腐机 “以豆为之,造法:水浸磨浆,去渣滓,煎成淀以盐卤汁,就釜收之” -----这是《辞源》里对豆腐的生产过程的记载。

说起豆腐的起源，很多人都会问及发明者，而众多书籍里早已记载，安徽省淮南王刘安，这就是中国五千多年文明史中出现豆腐的创始人！

据说在刘安发明豆腐后，经过不断深入研究，同时成立豆腐坊，把制作工艺传授给当地的农民，并逐渐向外地扩散，当地农民学会了制作豆腐后代代相传，不断改进豆腐制作工艺，以致在当时，刘安所在地淮南八公山的豆腐比外地的豆腐更具有自己鲜明的特色，而后出现了乾隆豆腐的传说!

如今，豆腐不仅是人类最理想的食品，并且还具有一定的药用食疗价值。其甘凉清热，生津润燥，解毒补中，对人体有益而无害。豆腐在过去的制作过程中需要大量的劳动力，其操作过程的繁琐让该产品的生产效率大大减低，利润空间无法提升，人们不得不以大量的劳动力加工。随着科技的不断发展，广州市国研设备制造有限公司国研牌首台磨浆机的问世给豆腐的生产提高了阶梯式的效益，人们从原始的手推式磨浆过渡到使用电动机带动的自动砂磨，但后面的工序还是采用传统的手压式操作。

20世纪初期，经过国研人的不断创新，国研牌首台全自动豆腐豆浆机出现在人们的生活里，该设备集生产豆浆、豆腐、豆花于一体，自动磨浆、自动加热、同时采用气泵使压榨部分全自动化，使豆腐的生产达到省时省力省心，提高了豆腐制作的利润空间，给豆腐市场创下一个发财致富的空间！

而今，开办一家中小型的豆腐坊已不再是件难事，几千块的设备加两位工作人员，即可投产，其投资小，回报高的特点使该项目深受广大群众青睐，各形形色色的豆腐坊逐渐涌于大街小巷，给人们带来了实惠又新鲜的豆腐！

好机会豆腐机在制作豆腐的过程有几个传统的步骤：泡豆——磨豆子——煮豆浆——加工成自己经营的豆制品。具体过程为：

- 1.原料处理。取自己所需要豆子的多少，洗净后放进水缸内浸泡，冬天浸泡4~5小时，夏天2.5~3小时。浸泡时间一定要掌握好，不能过长，否则失去浆头，做不成豆腐。
- 2.磨豆滤浆。黄豆浸好后，捞出磨浆，用袋子(豆腐布缝制成)将磨出的浆液装好，捏紧袋口，用力将豆浆挤压出来。豆浆榨完后，再开袋口，再加一次拌匀，继续榨一次浆。榨浆时，不要让豆腐渣混进豆浆内。
- 3.煮浆点浆。把榨出的生浆倒入锅内煮沸，不必盖锅盖，边煮边撇去面上的泡沫。火要大，但不能太猛，防止豆浆沸后溢出。豆浆煮到温度达90~110℃时即可。温度不够或时间太长，都影响豆浆质量。
- 4.再制成自己需要的豆腐如水豆腐，豆腐花凝结约15分钟内，用勺子轻轻舀进已铺好包布的木托盆(或其它容器)里，盛满后，用包布将豆腐花包起，盖上板，压10~20分钟，即成水豆腐。或制豆腐干。将豆腐花舀进木托盆里，用布包好，盖上木板，堆上石头，压尽水分，即成豆腐干。一般10公斤黄豆可制25公斤豆腐干。

如今在我国豆腐干南北地区都有出产，但是纵观我国豆腐干企业的规模大小及食品商的销售情况可以看出，我国南北豆腐干产业发展差距较大。南方豆腐干的产品种类十分丰富，特别是在出现了休闲豆干产品以后，豆腐干市场可以说是已经被南方豆制品企业所垄断。北方则要逊色一些，在北京地区，超市中休闲豆干的区域几乎全被南方企业的品牌所占满。在我国南方已经形成具有代表性的豆腐干产品，其中形成集约式产业带的分别有：四川、重庆为主的西南特色的卤制豆腐干，安徽各市县生产的茶干，江浙、福建等的炸卤类豆腐干，武汉好机汇生产的口感更加筋道的豆干。