

# 好机汇多彩豆腐机生产厂家，豆腐机售后保障

产品名称	好机汇多彩豆腐机生产厂家，豆腐机售后保障
公司名称	武汉好机汇机械设备制造有限公司
价格	.00/个
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

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

彩色豆腐制作的方法: 一、工艺流程

选豆 磨浆 杀沫过滤 混料(加入榨取的果菜汁) 加热点浆 挤水制腐 成品。二、工艺要点1.果菜汁的榨取。要选取新鲜、色彩鲜艳的果蔬，清洗干净，切碎捣烂，然后榨取汁液，过滤除去汁渣。再用食用柠檬酸水溶液或纯碱溶液，调节果菜汁PH值为6.0-6.5之间。

2.选豆。选用不霉烂、蛋白质含量高的大豆为原料，用筛子筛掉尘土和杂质。3.磨浆。将干净的大豆用25

的温水浸泡8小时-9小时，泡至手掐无硬感时为止，按10公斤大豆加30公斤水的比例，用打浆机磨成细豆浆。4.杀沫过滤。先将25克油加在5公斤50℃的温水中拌匀，再倒入豆浆中，5分钟-6分钟后，即可杀去全部浆沫。然后按10公斤大豆加10公斤水，过滤两遍，弃去豆渣(做饲料)，合并滤液，得生豆浆。5.混料。一般适用量为每50毫升的豆乳加8毫升-10毫升的浓缩汁，果菜汁加入后一定要充分搅拌，混合均匀，以免影响成品色泽。6.加热点浆。将混合豆浆移入锅内，加热煮沸2分钟-3分钟，并不停地搅拌严防糊锅。把煮好的豆浆立即移入缸内，加盖保温8分钟-10分钟，待浆温降至80℃-90℃时，用配好的100克-150克熟石膏粉加热水4公斤制成石膏液，拌匀，10分钟后点浆。点时边搅动边均匀点入，点至熟浆呈现出芝麻烂花时为止。点后加盖保温30分钟-40分钟，待浆温降到70℃时，即可包装。7.挤水制腐。先用25℃温水把包洗湿，再捞入豆浆包好，放在平台筐架内，上架木板，压上35公斤-40公斤的石块，挤压2小时即成彩色高产豆腐制品。