

阜新豆腐精粉批发零售

产品名称	阜新豆腐精粉批发零售
公司名称	阜新蒙古族自治县城区玉芹卤水日杂店
价格	20.00/个
规格参数	
公司地址	阜新蒙古族自治县人民街36号
联系电话	04188829374 15641846489

产品详情

豆腐精粉、稳定剂、凝固剂

主要用于豆制品生产加工中！

初次试做：

泡2斤半黄豆，磨2-3遍，出25斤生豆浆

预备两只水桶，一只用来装热浆，一只用来放原料

豆浆烧开后不需要冷，直接装到水桶里

25斤豆浆配25克（半两）豆脑王，用一斤凉水化开。冲前把原料晃匀，防止沉淀。

把25斤热浆匀速冲到原料里，随即再匀速冲入保温的容器。

静置十分钟，得到26斤细嫩豆腐脑。

25斤以上做法：

超过25斤以上那部分热浆，不管多少，一律提前装到保温桶里。

豆脑王按一斤豆浆一克的比例。例如，做60斤豆腐脑，先用25斤热浆冲匀60克豆脑王，然后再匀速冲到保温桶里与另外35斤热浆混合。

原料用一斤半凉水去化

特色嫩豆腐基本做法：

一斤黄豆出6-6.5斤豆浆

每斤豆浆加2.5-3克原料。【参考用量：20斤豆浆加55克】

化原料用的凉水约为原料的10倍。

豆浆在模型里凝固