

阜新豆腐宝批发零售

产品名称	阜新豆腐宝批发零售
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

豆腐宝

1kg/袋 10kg/箱

产品基本用途

在传统豆制品加工过程中适量添加，具有如下作用：

- 1.改善烧锅豆腐、卤水豆腐和酸浆豆腐外观，豆腐显得细腻白净
- 2.改善口感，吃到嘴里感觉细腻筋道
- 3.提高筋度，豆腐放锅里煎炖不容易碎，豆腐皮豆腐干柔软有弹性
- 4.增加产量，9斤黄豆能做出10斤黄豆的数量

参考用量：每5公斤（10斤）黄豆加豆腐宝10克--40克

产品简明用法（单位换算：50克=1两）

- 1.与卤水混合使用：1公斤豆腐宝配3--5公斤卤片

参照1公斤豆腐宝3公斤卤片8公斤水的比例，可配成豆腐专用卤水。

简明做法：把卤水灌到半截饮料瓶里，平底扎一个小孔。一边用耙子上下翻动豆浆，一边均匀地向豆浆里灌卤水。豆花越潘越大，翻到绿豆大的时候，耙子要减速慢翻。满缸豆花都变成黄豆大的时候立即停耙。

【10斤干豆大约需要350克---400克专用卤水，点浆过程2---4分钟】

2.与石膏混合使用

1公斤豆腐宝加3公斤水泡5小时，化成清亮的水溶液备用。【可存放半个月】

每10公斤添加豆腐宝水溶液50克（1两）——150克（3两），石膏酌情减量10克——40克

两者混合，加水搅拌均匀，按原先的方法下到豆浆里。

豆制品优质高产的基本条件

豆腐：在缸里闷15—40分钟，成一个大块。用瓢一挖感觉挺费劲，坑里几乎看不见水。摔到包单上就像凉粉块一样，筋道有弹性，细腻有光泽。【如果想让豆腐硬实一点，在压包之前把布里的豆腐脑，用一双筷子横竖划几下。】

豆腐皮（千张百叶干豆腐）：在缸里闷3—10分钟，成一个整体。从缸里取出半瓢豆腐脑，感觉细腻光滑，用勺子搅几下即成糊状，水脑不分离，溶为一体。【若在瓢里搅不碎，水是水，脑是脑，溶不到一块。泼到布上，水马上流走，说明点的太老。】

温馨提示：一汤勺25克（半两）