

阜新水豆腐凝固剂批发零售

产品名称	阜新水豆腐凝固剂批发零售
公司名称	阜新蒙古族自治县城区玉芹卤水日杂店
价格	.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

氯化钙、凝固剂、增固剂

豆制品，作为稳定和凝固剂，可以配合卤水，石膏酸浆等使用，是豆腐优质高产的前提条件。

品名：增固剂（豆制品凝固剂）

规格：20kg一箱 10kg一箱

主要成分：氯化钙 葡萄糖酸- 内酯

产品标准号：Q/320921XXW03-2007

保质期：2年

产地：江苏省响水县响王食品辅料厂

使用范围：豆制品，作为稳定剂和凝固剂。

使用量：十斤黄豆加10-30克。

产品基本用途：

在传统采用卤水（石膏或酸浆）加工豆制品过程中适量添加，可以增强豆制品筋度和保水性，产量能有适当提高。尤其适合在卤水大豆腐和干豆腐中使用。

产品简明用法：

一、与卤水配合使用：

1.卤水豆腐：1公斤增固剂配7公斤卤片，用16公斤水去化，制成豆腐专用卤水。每十斤黄豆约需要用400克（八两）豆腐专用卤水。

2.卤水干豆腐：1公斤增固剂配3公斤卤片，用16公斤水去化，制成浓度淡一点的卤水。每十斤黄豆大约需用淡卤水400克（8两）左右。

二、与石膏混合使用：加上多少增固剂，减去多少石膏，总的添加量维持不变。二者混合到一起加水搅拌均匀。通常10斤黄豆加增固剂10克（2钱）。

三、与酸浆配合使用：直接把增固剂掺到酸浆里搅拌均匀。如果酸浆是分几盆往豆浆里点的，可掺到最后一盆酸浆里。通常30斤黄豆加增固剂50克（1两）。

四、豆腐优质高产的前提条件：闷缸成型后豆腐成为一个大块，用瓢一挖感觉挺筋道，外观细嫩有光泽。

。