

纯豆油皮制作机械 厂家直供手工腐竹机豆筋豆腐衣机

产品名称	纯豆油皮制作机械 厂家直供手工腐竹机豆筋豆腐衣机
公司名称	曲阜市同益机械制造有限公司
价格	6800.00/台
规格参数	品牌:同益 型号:TY 功率:9
公司地址	曲阜市泗河大桥北200米路西
联系电话	0537-4561156 17660153156

产品详情

腐竹机性能特点：

- 1、设计先进、结构合理、省时省力、节能高效。
- 2、采用一步成型亮丽、枝条均匀、味道鲜美、营养丰富。编辑本段腐竹机投资分析生产腐竹成本低、利法，自动化程度高，操作简便。
- 3、生产的腐竹色泽润高、销量大、见效快。每公斤黄豆（大豆）可生产腐竹0.5 - 0.7公斤，如每日加工上百公斤腐竹，每天收入可达1000元以上，本小利大。

腐竹机器制作工艺流程：

煮熟浆工艺流程：选豆 去皮 浸泡豆 磨浆 滤浆 煮浆 成型 提取腐竹 烘干 回软 包装 成品

- 1.选豆去皮。选择颗粒饱满的黄豆为宜。去皮是为了保证色泽黄白，提蛋白利用率和出品率。
- 2.泡豆。根据季节，气温决定泡豆时间：春秋泡1~2小时，冬季3~4小时为宜。水和豆的比例1 3，手捏泡豆鼓涨发硬，不松软为合适。
- 3.磨浆滤浆。用石磨或钢磨磨浆均可，从磨浆到过滤用水为1 10（1公斤豆子，10公斤水），磨成的浆汁采用滤浆机过滤后，以手捏豆渣松散，无浆水为标准。
- 4.煮浆。加热到100~102 即可。
- 5.成型、提取腐竹。熟浆过滤后加热到70~85 左右，约4~7分钟就可起一层油质薄膜（油皮），提取时

用手旋转成柱形，挂在竹竿上即成腐竹。

6.烘干。腐竹成型后要烘干。温度达73~80℃，经过4~7小时，待腐竹表面呈黄白色、明亮透光即成。

7.回软。烘干后的腐竹，如果直接包装，破碎率很大，所以要经回软处理。但要注意喷水量要小，一喷即过。8.成品包装。成品腐竹，其外观为浅黄色，有光泽，枝条均匀，有空心无杂质。