

# 小型血豆腐加工设备

产品名称	小型血豆腐加工设备
公司名称	诸城奥信维工业装备有限公司
价格	9600.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科 服务热线:18806362561
公司地址	山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号
联系电话	18263692837

## 产品详情

猪血旺加工机器血豆腐起源于四川眉山，常见的血旺为鸭血、鸡血、猪血制作而来，如何识别质量有问题的血豆腐呢？正常猪血颜色较深，一般呈深红色;有问题的猪血颜色较浅。正常猪血有泡沫;有问题的猪血没有泡沫。正常猪血切面粗糙，有不规则小孔;有问题的猪血切面较光滑。正常猪血较硬，用手碰易碎，拿起来感觉比较重;有问题的猪血相反。正常猪血含有较粗的纤维，捏起来成条状，捏后手上残留的红色素少;有问题的猪血纤维少，捏起来成颗粒状且黏手，捏后整个手指变成红色。正常猪血吃起来有点黏牙，不黏牙的猪血有问题!猪的血旺一般呈方体，颜色深，较粗糙，鸭的血旺一般软嫩，有些许气孔，适炒、煮!猪血不宜与黄豆同吃，否则会引起消化不良；忌于海带同食，会导致便秘。猪肉不宜与乌梅、甘草、鲫鱼、虾、鸽肉、田螺、杏仁、驴肉、羊肝、香菜、甲鱼、菱角、荞麦、鹌鹑肉、牛肉同食。食用猪肉后不宜大量饮茶。

血豆腐生产线各种血豆腐佳肴的做法：

家常血豆腐：1.猪血洗净切块，块稍大些，免得炒时易碎。青椒切丝备用2.热锅中倒入少许植物油，油温5成热时，下入姜丝、蒜末炒3.蒜末出香味后，倒入猪血块，料酒少许，酱油适量，大火翻炒5分钟。4.猪血块炒变色后，倒入青椒丝一起翻炒，炒出颜色后加入适量精盐，鸡精，倒入香麻油收锅即可。