

加厚纯棉豆腐布 宁夏豆干布 史泽纺织

| | |
|------|--------------------|
| 产品名称 | 加厚纯棉豆腐布 宁夏豆干布 史泽纺织 |
| 公司名称 | 保定市清苑区史泽纺织厂 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 保定市清苑县大庄镇史庄村纺织园区 |
| 联系电话 | 15720086433 |

产品详情

纺织工业是我国国民经济的重要支柱产业之一，纺织工业的发展曾经历过两次重大飞跃:出现在约2500年前，中国手工纺织机器形成后的手工加械化;第二次出现起源于西欧的纺织生产大工业化，即“产业革命”。进入到21世纪，纺织工业正从传统纺织向现代纺织过渡，纺织产品已经突破了传统的服用与家用领域，它作为一种新型工程材料，广泛应用于其他产业领域，如农业工程、建筑工程、医学工程、环境工程、水利工程、交通工程、国防军事和航天航空工程等领域如今，现代纤维技术的高速发展已成为现代纺织材料的基础，史泽纺织厂现代纺织工艺的突飞猛进大大拓宽了纺织品的应用领域。因此，现代纺织业的发展水平已经成为一个国家经济发达程度的重要标志之。

针织织物可以分为两大类：经编针织物：如其名是经向（直向）由一组或以上之经纱编织而成的，常见布类有网布和尼士布。纬编针织布：是从纬向（横）编织而成的。纬编机包括圆筒机和扁机，圆筒机分为单面机和双面机，单面机分为平纹布，双位衣机，毛巾机，吊线机，自动间机及提花机，双面机分为互锁机，加厚纯棉豆腐布，罗纹机，自动间机和提花布。

豆腐还有一种形态就是豆腐干，豆腐干特别的容易下饭，在中国的很多地方人们都特别的喜欢吃这种食物。那么，怎么做豆腐干呢?这是一门值得学习的学问。

豆腐干含水率为豆腐的40%—50%。其制作方法如下：

(1)备料。上等黄豆3公斤，精盐600克，酱油250克，桂皮15克，姜丁25克，香葱15克，味精10克。

(2)磨浆。先将黄豆洗净，用清水浸泡一昼夜，然后磨成浆，滤渣后备用。

(3)煮浆。将磨好的生豆浆上锅煮好后，再添加20%-25%的水，以降低豆浆浓度和减慢凝固速度，使蛋白质凝固物网络的形成变慢，减少水分和可溶物的包裹，以利压榨时水分排出畅通。

(4)凝固。浆温降至8_0_-90 时，即可用卤水点浆。点浆时应注意均匀一致，要勤搅，但要防止乱搅。当浆出现芝麻大小的颗粒时停点，盖上盖约过30-40分钟，当浆温降至70~C左右时上包。

(5)划脑。上包前要把豆腐划碎，宁夏豆干布，这样既有利于打破网络放出包水，又能使，豆腐脑均匀地摊在包布上，制出的产品质量紧密，能避免厚薄不匀，空隙较多。

(6)上包。先将包布铺在格板(板上的格子按所需要的豆腐干的尺寸制定)上，再将豆腐脑加在包布上，这样一层豆腐脑一层布地加，进口棉纱纯棉干豆腐布，豆腐脑要铺匀，可稍高于格子几毫米，数量要根据豆腐干的厚薄来确定，但每批厚薄要一致。然后将包布包扎紧，哪里有卖豆干布的，加压成型，1小时后拆下包布，用刀将豆腐干按格子印割开，放在清水中浸包 30分钟后左右取出。

(7)浸泡。先将500克精盐放入3公斤清水中搅匀，再把晾凉的豆干置于盐水缸内，浸泡半天后捞出，沥去水分。取7公斤清水倒入锅内，放入100克精盐、姜丁、桂皮(用纱布袋装好)、酱油、香葱、味精，制成卤水。

(8)煮干。将已制成的卤水回锅烧沸加入豆干，煮30分钟左右，取一豆干观察，如色呈棕红，味道香美，即可取出

加厚纯棉豆腐布-宁夏豆干布-史泽纺织(查看)由保定市清苑区史泽纺织厂提供。保定市清苑区史泽纺织厂 (shize888.tz1288.com) 是一家专业从事“ 纱布,棉布,豆包布,母婴用布 ” 的公司。自成立以来，我们坚持以“ 诚信为本，稳健经营 ” 的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“ 史泽 ” 品牌拥有良好口碑。我们坚持“ 服务至上，用户至上 ” 的原则，使史泽纺织在棉坯布中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司 (www.szlongtibu.com) 还是专业从事笼屉布，笼屉布批发，笼屉布厂家的厂家，欢迎来电咨询。