

# 油豆泡生产厂家 豆制品起泡剂 豆腐泡 豆腐串起泡剂

产品名称	油豆泡生产厂家 豆制品起泡剂 豆腐泡 豆腐串起泡剂
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	25.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北邯郸
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

### 油豆泡生产厂家 豆制品起泡剂 豆腐泡 豆腐串起泡剂

油豆泡作用：采用本品加工制作的油炸豆腐泡、油炸豆腐串、油炸豆腐片、油炸臭豆腐等豆类制品膨松个大、形态饱满、不塌陷、色泽金黄、出品率高。

最大使用限量：15g/kg(以干豆计算)。油炸豆腐泡、油炸豆腐串、油炸豆腐片等豆类制品参考用量：2-5g/kg(以干豆计算)。油炸臭豆腐参考用量：5-15g/kg(以干豆计算)。

使用方法：

- 1.将本品用凉水溶解后加入煮好的豆浆中。
- 2.将本品用凉水溶解后浸泡制作好的豆腐块。
- 3.将本品与大豆蛋白粉干拌均匀使用。

### 油炸豆腐泡做法

- 1.将10斤干豆加90斤水，磨三遍浆。
- 2.将第二遍浆与第三遍浆倒入锅内煮至90出锅，与第一遍浆（总浆20）混合。

3.然后，再加入10-20克豆立泡A型（豆腐起泡剂）和1-3斤面粉（提前用少许凉水溶解好）。

4.待豆浆温度降至75时下卤（卤水浓度8-9Be'）。点浆先快后慢、先多后少，凝固成豆花至出清黄水即可。

5.点浆后静止凝固15分钟即可破脑（用铜勺上下翻动，至豆花全部下沉）、压榨至35斤左右。

6.将豆腐趁热划成小块，降温后放入120油炸涨发起个，轻轻翻动，然后捞入140-150油锅油炸成型，要不停翻动。

油炸豆腐泡做法（2）：干豆10斤、豆立泡A型（豆腐起泡剂）10-20克、面粉或糯米粉1-3斤、0.4-0.8斤食品级石膏。工艺流程：将浸泡好的豆子磨浆（水豆比例9:1）煮浆出锅加凉水10斤（豆立泡加入凉水溶解）加面粉（先用凉水溶解）石膏溶液点浆静止凝固20分钟划脑压榨切块成型控水油炸（120入锅炸起个、再捞入150度油锅高温定型）。油炸豆腐串工艺配方：干豆10斤、豆立泡A型（豆腐起泡剂）10-50克、0.5-0.8斤食品级石膏、糯米粉300-500克。工艺流程：将浸泡好的豆子磨浆（水豆比例9:1）煮浆出锅后加入糯米粉溶液（提前用10斤凉水溶解）、再添加豆立泡（提前用1斤凉水溶解）石膏溶液点浆静止凝固20分钟划脑压榨豆腐片切块成型放入60-70油锅涨发起个捞出再放入180度油锅油炸成型。

油炸豆腐泡问题解决：1.油炸不蓬松：加1-3面粉或糯米粉（以豆浆计算）；先将豆腐坯放入120油锅涨发起个或用80热水泡一会再炸；豆腐太老，可以控制10斤干豆出35斤左右豆腐坯；成型油炸温度控制，嫩豆腐油温155-160度，老豆腐油温145-150；油少，放入豆腐坯太多；要不停翻动。2.爆裂：豆腐坯太嫩；点浆温度太高。3.耗油：太老或太嫩。4.塌陷收缩：没炸透，油炸7-8分钟，取几个捞出观察，不塌陷为佳；加点面粉或糯米粉。5.硬壳：油温高，捞出豆腐坯，用80热水浸泡使豆腐坯发软，再炸。6.不凝固：增加凝固剂用量。7.色泽不黄：用大豆油炸，或豆浆加点白糖。