

## 毛霉菌 豆腐乳、臭豆腐用菌种

产品名称	毛霉菌 豆腐乳、臭豆腐用菌种
公司名称	沂水锦润生物科技有限公司
价格	70.00/kg
规格参数	品牌:锦润 产地:山东沂水 规格:500g/袋
公司地址	山东省临沂市沂水县马站镇
联系电话	0539-7128818 15854997066

## 产品详情

### 一、注意事项：

1、1克菌种可以做1斤豆腐，1克菌种兑水10ml，如果直撒或做霉豆渣，按照2克菌种1斤豆渣或豆腐的比例添加。

2、制作过程中，尤其是夏天，要用食用酒精将所有接触到和用到的物品进行消毒，没有酒精也可以用高度白酒代替。

3、毛霉菌溶液即用即配，配置后超过5小时失效。

4、接种后，温度保持在15-25度之间密封保湿培养2-5天，温度越高毛霉菌生长越快，但越容易染杂菌。

5、剩余菌粉4-10度冰箱冷藏可保存6个月。

## 二、主要步骤：

1、将硬实一点的新鲜豆腐切成3厘米见方的小方块，蒸熟，均匀放在平盘上。每块豆腐之间要留有一定的空隙，以防粘连。

2、将毛霉菌粉兑凉开水，充分搅拌使孢子释放在水中，然后用细布过滤，将过滤好的毛霉菌液均匀的喷洒在降温后的豆腐表面，要求豆腐的五个面必须喷洒均匀，或是将豆腐在菌液中沾一下。

3、在15 ~ 25 的培养条件下密封保湿，2~5天即长出白色或者灰白色长绒毛，就是毛霉菌丝。

## 三、后续加工：

1、毛豆腐：将制成的毛豆腐及时过油，进行煎炸或烤，至表面金黄，辅以盐、辣椒等各种调料即可食用

2、豆腐乳：将做好的毛豆腐放在白酒和煮好的香料水里浸泡入味，食盐、豆腐按照1:5的比例添加，装入坛中或瓶中封口，1个月后就是好吃的腐乳了。

3、臭豆腐：喜欢吃臭豆腐的，可以在毛豆腐做成后继续密封发酵几天，待毛豆腐表面发红的时候再进行腌制。

4、霉千张：一是油炸：炸焦后撒上细盐、胡椒粉、五香粉即可食用；二是清蒸：切成小段，加入食用油、盐，辣椒等，蒸熟即可食用。

5、霉豆渣：切成1厘米见方的小块，置热油锅中煎炒，适当蒸发水份，据个人食用习惯加入佐料即可食用。

6、豆豉、腊八豆：将黄豆洗净，泡胀，大火煮熟、小火煮烂，摊凉至表面没有多余的水份，温度降到10度左右时，按照1斤豆子5克毛霉粉的比例均匀接种，然后2-3厘米厚摊凉在盘子中，15-30度保温保湿发酵1-2天，长出白色菌丝即可加入食盐、花椒、姜等佐料入坛密封发酵，10天后即可取食。腊八豆可配做多

种菜肴，蒸、煮、炒、炸均可，荤素吃法都是佐餐美味。