

山东腐竹机厂家-新式原生态酒店豆油皮机-节能百分之六十以上

产品名称	山东腐竹机厂家-新式原生态酒店豆油皮机-节能百分之六十以上
公司名称	泰安市泰山区财顺顺食品机械有限责任公司
价格	100.00/台
规格参数	品牌:财顺顺 型号:css-fz6 产地:山东泰安
公司地址	泰安市泰山区省庄镇北十里河东村（注册地址）
联系电话	0538 - 15666939375 15588550060

产品详情

山东腐竹机厂家-新式原生态酒店豆油皮机-节能百分之六十以上

安徽腐竹机接触食品部位是采用不锈钢，加热部位采用优质钢板，加热原理是管道式蒸汽喷发加热。升温快，耗能低。锅内分隔成一个个小方格，适应腐竹的大小而定。安徽腐竹机四周用不锈钢包围腐竹锅，解决了传统制作腐竹锅装置繁琐，造价高的问题。

优势：

- 1.酒店腐竹机可现做现卖，保证油皮腐竹新鲜度;
- 2.可用做创业项目，小型腐竹机不锈钢材质制作而成，卫生干净；
- 3.酒店用腐竹机占地面积小，1人即可操作。
- 4.酒店用腐竹机带给酒店，饭店新项目，新的生产方式，将健康，卫生，营养，新颖展现给客户，带动酒店发展，赢得更多回头客，小型酒店专用腐竹机可用作酒店一招牌，打造酒店一大特色。

财顺顺专业腐竹机厂家教您酒店豆油皮机制作的四大步骤：

- 1.选料：加工腐竹好选用当年新鲜饱满的干黄豆。
- 2.磨浆：将干黄豆用石磨先粗磨一次，除去豆皮，放入清水中浸泡2个小时左右。冬天气温低可适当延长

浸泡

时间。把浸泡过的去皮黄豆磨成豆浆，再用白布袋过滤去渣，按每公斤豆兑水10~12公斤搅匀。

3.蒸煮：先往池内加水，再将6个托盘排两行放入蒸池内的架子上，使盘底离水面保持13厘米左右的高度。烧开池内水，同时将放在其它锅里煮沸了的豆浆倒入托盘内。

4.起皮：也叫拉腐竹，托盘内的豆浆经过蒸煮几分钟后，液面很快凝结一层薄薄的浆皮。这时可用手慢慢把浆皮拉起来，晾挂于竹竿上，晒干后即成腐竹。

如何选购腐竹机器，考虑的因素有多种，毕竟投资腐竹机生产线不是一两百可以解决的事情。如果您对腐竹机器感兴趣或有什么疑问，欢迎随时来厂家实地考察咨询。