

【彭大顺豆腐机】豆腐生产线厂家电话 焦作豆腐生产线

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 【彭大顺豆腐机】豆腐生产线厂家电话 焦作豆腐生产线 |
| 公司名称 | 河南省彭大顺实业有限公司业务部 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 河南省郑州市高新技术产业开发区枫林路 |
| 联系电话 | 19838003800 19838003800 |

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：河南省彭大顺实业有限公司

彭大顺全自动豆腐机器PK老式豆腐机

各位亲爱的生产豆腐的用户，现在的您是在用传统老式豆腐机，还是用全自动新型豆腐机生产豆腐呢？彭大顺全自动豆腐机器PK传统老式豆腐机大比拼！今天彭大顺全自动豆腐机生产厂家为您讲解它们不一样之处，到底怎么样选择才划算。

降低创业成本。我们的创业者在刚开始起步时往往资金比缺乏，传统的豆腐机价格贵，功能单一，彭大顺全自动豆腐机价格实惠，有效减少了创业者的购机成本，本来是多台机器才能生产出的豆制品，彭大顺一台豆腐生产线就可以全部生产，减少了创业者初期场地的占用面积，为我们的创业者省了一部分场地租赁费。

提高盈利能力。彭大顺全自动豆腐机生产豆制品种类齐全，可以延长我们客户产品销售的时间，客户可以选择在上午售卖豆腐脑、豆浆；而豆干和豆腐可以实现全天候售卖。其次，传统豆腐机只能生产豆腐，在生产过程中浪费了很多豆制品辅料，彭大顺的豆腐机，可以将辅料转变为豆腐脑、豆浆、豆干，有效提高了豆制品的资源利用率，使客户生产原料的投入产出比可以达到20%，增强了客户的盈利能力。

各位亲爱的生产豆腐的用户，看完我们的彭大顺全自动豆腐机PK传统老式豆腐机大比拼！您是不是心里已经对豆腐生产线有了选择了呢？

彭大顺干豆腐机为您展示腐竹的生产过程：

为了保证腐竹色泽优美，不建议使用次级大豆或陈豆。要选择新鲜大豆，生产腐竹用的大豆应当去皮。在一般情况下，泡豆只能泡至九成开，不要泡到大豆内部凹沟展平。磨豆为浆时，彭大顺豆腐生产线会磨细及细度均匀，磨出的豆浆糜稍浓稠，这样的豆浆可以提高腐竹的出品率。煮浆要注意用文火，大火爆烧很容易糊锅，使腐竹的色、香、味变劣。与做豆腐比较，过滤很重要。豆乳中所含纤维质要更少些，以避免纤维沉入锅底糊化。因此，做腐竹用的豆浆一般要过滤二次，还要经常用细竹算子或细扁勺抄锅底，清除沉渣。

豆乳加热和揭皮操作要重视，这是一个直接影响腐竹质量和出品率的技术问题。首先是干豆腐机加热用文火，温度控制在沸点以内，豆乳表面不出现翻该状态。如果有条件的话，豆浆表面可以开电扇吹动，通风会使腐竹纳得更快。然后用长悦桃腐竹，并及时把它搭放在浆池锅前面的支架上，最后把腐竹移到阴凉通风处晾干，即得成品。

彭大顺豆腐生产线温馨提示：

如果用烘干室干燥腐竹，其室温通常保持在25—45 之间。翻腐竹时，要特别注意拐弯处、不迎风处和腐竹与搭杆的接触处，防止肩部潮湿霉变。

彭大顺千张豆腐机为您揭晓新、老式千张豆腐机的区别：

老式单层千张机与新式双层千张机的区别：

老式千张机豆腐器不易操作，需2-3个人操作，机身長4-8米；该单层千张机不仅占地面积大，而且不好调节，制作出的千张厚薄不一致，有时还会飞边，成张性不是很好。2012年齐鲁电视台也已报道了全自动“千张豆腐机买回家成摆设”的案例，齐鲁电视台所报道的千张机就是老式千张豆腐机。不论您想在哪儿买千张豆腐机器设备我厂都不建议您买这个价格便宜但是不好操作的老式千张机设备。

新款双层折叠全自动千张豆腐机是我厂经过多年精心研发制造的。新型千张豆腐机机身仅2.7米，占地面积约8-12平方米，避免了占地面积大的弊端；而且，该机操作简单，整个流程只需1个人即可操作。千张豆腐机生产千张的快慢、千张的宽窄厚薄均可调节。豆腐生产线泼脑均匀，不飞边，自动磨浆、自动煮浆、自动搅脑成型、自动压制成型，整个过程完全实现了全自动化程序。用彭大顺全自动千张豆腐机生产加工出的千张成张性好、宽窄厚薄一致、色泽一致、口感筋道好吃。