

# 天津豆制品泡豆仓 豆制品泡豆仓厂家 湖北石神豆制品

产品名称	天津豆制品泡豆仓 豆制品泡豆仓厂家 湖北石神豆制品
公司名称	湖北石神豆制品设备制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市高新区樊魏路35号（原凯瑞科技园）
联系电话	15872209196

## 产品详情

### 豆皮机原料选用要点

湖北石神豆制品设备制造有限公司研发团队创造并改良豆制品机械，形成一系列质量过硬，操作简单的豆制品生产设备，如全自动不锈钢仿手工豆腐皮机，自动豆干机，泡豆仓，不锈钢滤浆机，豆腐压榨机，手工不锈钢豆皮箱等产品。

豆皮机的加工过程主要包括原料的处理、豆浆的制备和凝固成型三大环节，由于存在原料选用和处理等因素，导致豆皮机加工产量和质量存在差异。接下来我们就带大家了解一下豆皮机原料的选用要点，希望能够对您有所帮助。

1、豆腐皮生产中应该选择蛋白质量较高的大豆品种。制作豆腐皮的大豆一般以色泽光亮、籽粒大小均匀、饱满、无虫蛀和鼠咬的新大豆为好。

2、陈大豆由于存放时间长，生命活动消耗了其本身部分蛋白质，如果是夏季高温天气，还容易导致脂肪氧化和蛋白质变性，天津豆制品泡豆仓，加工出的豆腐皮质地粗糙，无弹性，口感差，持水性差，色泽发暗。

### 豆腐皮的加工方法

湖北石神豆制品设备制造有限公司主要生产干豆腐机系列、大豆腐机系列、磨浆系统、煮浆系统及附属豆制品深加工等机械设备。

7. 取皮 将煮熟的豆浆，倒入平底锅内。平底锅一般长2米，宽1.5米，高15厘米，用小木条分隔成6个方格，锅下装暖气道，使锅底温度保持在70-90 。豆浆料入平底锅约3-5分钟。豆浆表面开始结皮，待皮出现小时，豆制品泡豆仓公司，即可将皮取出。

如此反复，依次将平底锅每个小方格内所形成的豆腐皮取完，一锅豆浆可连续取豆皮十多次。

8. 烘干 将从锅中取出的湿豆腐皮挂在烘干室内烘干。烘干室内一端装暖气管，另一端装风扇，使冷空气通过暖气管变成热风，再由排风筒出来，迅速将湿豆腐皮烘干。烘干后，即可包装、储存、出售。对湿豆腐皮，豆制品泡豆仓采购，切忌在室外晾晒，以免发脆易碎。

### 全自动豆腐皮机做出来的豆腐皮怎么能够保存的时间长

湖北石神豆制品设备制造有限公司研发团队创造并改良豆制品机械，形成一系列质量过硬，操作简单的豆制品生产设备，如全自动不锈钢仿手工豆腐皮机，自动豆干机，泡豆仓，不锈钢滤浆机，豆腐压榨机，手工不锈钢豆皮箱等产品。

豆腐皮是一种营养价值非常丰富的食物，豆制品泡豆仓厂家，经常食用对身体有很多好处，但是我们一定要掌握好保存方法，这样才能让食物味道更加的鲜美，下面一起了解下

豆腐皮机器剥皮完毕以后的豆腐皮要在竹竿上晾凉了以后才能储存!把凉的豆腐皮一张张的码整齐，然后用一次性食品袋装起来，然后放进冰箱保鲜模式。保鲜温度为:5-15度之间，低于这个温度容易把豆腐皮冻坏，高于这个温度豆腐皮容易变质腐烂，在这样的环境储存豆腐皮可以达到4-6天的储存期哦~

天津豆制品泡豆仓-豆制品泡豆仓厂家-湖北石神豆制品由湖北石神豆制品设备制造有限公司提供。湖北石神豆制品设备制造有限公司(www.tz1288.com)是一家从事“豆制品设备”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“湖北石神豆制品”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使湖北石神豆制品在行业专用设备中赢得了众客户的信任，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！