

万圣节装饰破烂布 史泽棉织公司 大网格万圣节装饰破烂布厂家

产品名称	万圣节装饰破烂布 史泽棉织公司 大网格万圣节装饰破烂布厂家
公司名称	保定市清苑区史泽纺织厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	保定市清苑县大庄镇史庄村纺织园区
联系电话	15720086433

产品详情

史泽纺织厂主要生产各种粗细纹万圣节装饰破烂布。

万圣节装饰破烂布主要以32/3股、21/3股、21/4股、21/5股、21/6股。

以纯棉纱为原料，千张布，万圣节装饰破烂布规格主要分为规格:

21/4 40公分：根据客户的需要来裁剪米数。

21/4 43公分：根据客户的需要来裁剪米数。

21/4 45公分：根据客户的需要来裁剪米数。

21/4 50公分：根据客户的需要来裁剪米数。

支持批发，可用支付宝交易，可绣字，特殊规格可订做生产。

史泽纺织厂生产的万圣节装饰破烂布、千张布全部适用于国内各种型号传送带式豆皮机、仿手工豆皮机。本厂产品以机器用布为根本

而以特殊工艺进行加工织造，使用100%全棉纱，所用棉纱拉力大、布匹缩水稳定、生产中下水快、好揭布、不破布!为

豆制品生产厂家大量节省生产时间。

欢迎新老客户网上订购或来人、来电、来函洽谈业务，共同发展，合作双赢!

卤水豆腐，

:黄豆要在石磨上先磨三四遍，然后把皮用簸箕簸掉，把磨碎簸了皮的黄豆泡水，要泡12个小时。

第二步:磨豆子有专门的石磨，一边加豆子，一边加水，一般是要磨两遍。

第三步:磨好的黄豆白色原浆，都盛好放到桶里，在一口大锅里烧好开水，按一定比例加入到原浆里面。把加了水的原浆舀到白纱布里，滤掉豆渣，使劲挤出里面的豆浆。到了锅里的就是原豆浆哦，纱巾里的就豆渣可以用来蒸渣窝窝头吃哦！

第四步:用勺子不停的搅拌，不要让豆浆溢出，一直烧开，小火在烧一会。

第五步:把烧好的豆浆盛到盆里或者桶里，在把“卤水”分批次点进豆浆里，另一只手要不停推动豆浆，形成凝固的豆花。这个卤水的份量也是看师傅手艺的关键，多了豆腐会变老变硬，口感不好，点的嫩了也不好吃，到最后卤水都是一丁点一丁点的加，只要看到豆汤一变清就马上停止加入卤水了，下面的好也立即熄了，点了卤水的豆花有特别的香气。这就是最经典的“老豆腐”了。

第六步:最后一步就是出豆腐。在大盆上架上笼屉，铺上豆包布，把盆里和桶里用卤水点好的豆花迅速舀到屉布里。豆花里的水都流到笼屉下面的盆里，布上留的就是香喷喷的豆腐喽！把豆包布包住，上面放一个重物加压。120分钟左右，打开豆包布，用刀把豆腐切成小块，香喷喷的美味豆腐就可以吃了！

使用万圣节装饰破烂布需注意事项：刚开始使用前请先在锅中煮沸数分钟，饭巾不可直接与火接触，从此后煮饭不粘锅。

本产品稳定性非常强，在食品加工的高温或低温下都能保持点心原来的形状；本产品可以定做成各种各样的形状和大小，不存在脱丝现象，可以满足各种规格需求。产品优势：大小型馒头加工企业会在生产流程方面减少对笼屉的刷洗次数，减少工作强度，大幅度提高生产效率。另外在成本上也有一定幅度的降低。

豆腐还有一种形态就是豆腐干，豆腐干特别的容易下饭，在中国的很多地方人们都特别的喜欢吃这种食物。那么，怎么做豆腐干呢?这是一门值得学习的学问。

豆腐干含水率为豆腐的40%—50%。其制作方法如下：

(1)备料。上等黄豆3公斤，精盐600克，酱油250克，桂皮15克，姜丁25克，香葱15克，味精10克。

(2)磨浆。先将黄豆洗净，用清水浸泡一昼夜，然后磨成浆，滤渣后备用。

(3)煮浆。将磨好的生豆浆上锅煮好后，再添加20%-25%的水，以降低豆浆浓度和减慢凝固速度，使蛋白质凝固物网络的形成变慢，减少水分和可溶物的包裹，以利压榨时水分排出畅通。

(4)凝固。浆温降至80-90℃时，即可用卤水点浆。点浆时应注意均匀一致，要勤搅，但要防止乱搅。当浆出现芝麻大小的颗粒时停点，盖上盖约过30-40分钟，当浆温降至70℃左右时上包。

(5)划脑。上包前要把豆腐划碎，这样既有利于打破网络放出包水，又能使豆腐脑均匀地摊在包布上，制出的产品质量紧密，能避免厚薄不匀，空隙较多。

(6)上包。先将包布铺在格板(板上的格子按所需要的豆腐干的尺寸制定)上,再将豆腐脑加在包布上,这样一层豆腐脑一层布地加,豆腐脑要铺匀,可稍高于格子几毫米,数量要根据豆腐干的厚薄来确定,但每批厚薄要一致。然后将包布包扎紧,加压成型,1小时后拆下包布,用刀将豆腐干按格子印割开,放在清水中浸包30分钟后左右取出。

(7)浸泡。先将500克精盐放入3公斤清水中搅匀,再把晾凉的豆干置干盐水缸内,浸泡半天后捞出,沥去水分。取7公斤清水倒入锅内,放入100克精盐、姜丁、桂皮(用纱布袋装好)、酱油、香葱、味精,制成卤水。

(8)煮干。将已制成的卤水回锅烧沸加入豆干,煮30分钟左右,取一豆干观察,如色呈棕红,味道香美,即可取出