

# 豆制品机械加工 漯河豆制品机械 新乡开心创业质优价廉

产品名称	豆制品机械加工 漯河豆制品机械 新乡开心创业质优价廉
公司名称	新乡市凤泉区开心创业机械经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	大块镇小块村大庙前
联系电话	13837310677

## 产品详情

豆腐随处可以买到，而豆腐串不是哪里都有卖的。豆制品很多，豆腐串别有一番风味。豆腐串的制作过程是把大豆先做成豆腐，用专用的机器制作而成，也有手工制作的。

泡豆腐串。买来干豆腐串，这种豆腐串干且硬，需在水中泡上一夜，至豆腐串内吸收足够的水分。

去豆腐串表面水分。将泡了一夜的豆腐串，用棉布吸去其表面的水分，避免炸制时烹溅油花。

炸豆腐串。将除去表面水分的豆腐串炸制成金黄。也可以去超市买来这种炸制好的串，买回来就可以直接煮。如果当地没有这种豆腐串的，可以以豆腐切成片来代替。

煮豆腐串。将辣椒、八角、花椒和豆腐串一起煮，加酱油、盐调味。煮至有弹性、易烂即可。

豆腐串煮好后，可以直接食用，还可以凉拌菜或炒菜。如果没有豆腐串食材，可将豆腐切成片，和豆腐串同样的制作工序，一样美味。

豆腐的营养特点:

(1) 豆腐蛋白质的含量较高，且质量比粮食中的蛋白质好，与肉类的蛋白质接近。黄豆蛋白质含量约占

40%左右(瘦猪肉含量16.4%，鸡蛋含量14.7%)。豆类蛋白质的氨基酸组成接近人体的需要，其组成比例类似动物蛋白质，其中谷类食物中较为缺乏的赖氨酸在豆类中含量较高，所以宜与谷类搭配食用，从而提高膳食中蛋白质的生理价值。

(2) 脂肪含量比较高，达15%-20%，其中以黄豆和黑豆的含量高，常作为食用油脂的原料。豆油是常用的烹调油之一。

(3) 零胆固醇。大豆是植物，所以不含胆固醇。蛋白质含量高价值好而胆固醇极少(甚至没有)的食物只有大豆一种。这也是大豆蛋白比肉类蛋白更有利于健康的原因之一。

(4) 含有丰富的钙，再加上加工过程中加入的凝固剂，大豆制品的钙含量非常突出，250克豆腐的钙含量和250毫升奶的钙含量相当。如果说奶和奶制品是食物补钙的第一选择的话，那么豆制品无疑就是第二。

(5) 含B族维生素，豆制品机械加工，特别是维生素B2含量比较多。

(6) 富含磷、钠及钾等元素，是矿物质的良好来源。

## 烹饪方法

众所周知：豆腐串属营养味美的佐餐佳肴，人人喜食。既可与烧饼、烙馍（就是薄薄的面饼）配食，亦可做风味卤菜、串串香、奇味涮烫等美味小吃，我个人比较喜欢吃烙馍豆腐串。下面我分享一下我的做法：

1.买适量鸡排，洗净后加大料、姜片、葱段、加满水小火慢炖1--2小时后加盐，然后放入豆腐串适量小火慢炖0.5-1小时出锅。

2.把豆腐串取出，放芝麻酱、辣椒面、香菜，卷入烙馍中即可食用。

## 前期产品加工过程

前期豆浆制作工艺的流程为：选料——浸泡——清洗——磨浆——煮浆——细滤

选料：就是选大豆，含大豆蛋白质高的；

质量好的大豆应：颗粒整齐、粒重饱满的腰圆型

大豆要求：皮薄、表面光亮、脐色浅、无霉变、杂质

浸泡：就是用水将大豆经过浸泡充分吸水，使大豆变脆，豆制品机械厂家，便于磨浆；这样对水质就有要求

清洗：就是断定大豆浸泡程度，将浸豆水沥干洗净

磨浆：先介绍正确使用磨浆机的要则：磨豆时：先开机，再加水，调磨距，加料；

磨完后：松磨距，再关水，关电源

煮浆：决定做什么产品，确定浓度，开始煮浆；煮浆时防止豆浆假沸，此前必须消泡

细滤：豆浆煮沸后，在豆浆中的细渣经热膨胀成绒渣，漯河豆制品机械，或在豆浆桶中残留的杂质，经细滤成纯正的豆浆，豆制品机械生产企业，使豆浆中蛋白质与水均匀，产品口感细嫩

小结：经过前期工艺流程，生成豆浆的三要素：温度100；浓度根据产品确定；PH值6.8~7

豆制品机械加工-漯河豆制品机械-

新乡开心创业质优价廉由新乡市凤泉区开心创业机械经营部提供。“豆腐串机 豆腐串生产线 豆皮机”就选新乡市凤泉区开心创业机械经营部（[www.zgdfcj.com](http://www.zgdfcj.com)），公司位于：大块镇小块村大庙前，多年来，新乡开心创业坚持为客户提供好的服务，联系人：张向阳。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。新乡开心创业期待成为您的长期合作伙伴！