豆腐串机技术 新乡开心创业用心服务 洛阳豆腐串机

产品名称	豆腐串机技术 新乡开心创业用心服务 洛阳豆腐串机
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

选料

要选择优质无污染，未经热处理的大豆，以色泽光亮，籽粒饱满、无虫蛀和鼠咬的新大豆为佳，刚刚收获的大豆不宜使用，应存放 3 个月后再使用。

注：大豆浸泡时间与季节有关系。

水量：浸泡体积一般为大豆体积的 2-2.5 倍，浸泡水不要一次加足。头一次加水以浸过料面 15CM 左右为宜。待浸泡水位下降到料面以下 5-7CM
即可。即浸泡好的大豆达到以下要求：大豆吸水量约为120%，大豆增重为 1.5-1.8 倍。大豆表面光滑，洛阳豆腐串机，无皱皮，豆皮轻易不脱落，手触摸有松动感，豆瓣内表面略有塌陷，手指掐之易断，断面无硬心。

自动豆皮机（豆皮机、干豆腐、百页、千张）生产线，是一次完成搅脑、泼脑、送料、折叠包布、以及压皮、扒皮、卷包布等工序一个人就可生产。大大的降低了劳动强度和提高了劳动功效。同时降低了成品生产成本。厚薄宽窄可调、口感劲道滑爽，完全和传统生产的产品相媲美。

自动豆皮机的性能如下：

1、仿手工不改变手工的原色原味。

2、占地面积小。

3、用电量小，豆腐串机厂家批发，只需220V电源。（也可以根据客户需求采用380V电源）

4、操作简单，没有易损件，一人也可操作。

5、普通型，全不锈钢型，便于清洗。

6.使用寿命可到十年以上。

说起豆腐串，大家都不陌生了，在吃烧饼或是火锅时都会看到它的身影，很多人对于豆腐串的制作方法比较好奇，下面就一起来了解下吧。

制作豆腐串需要的原料有：黄豆、大豆色拉油

豆腐串的制作过程如下：

1.将优质东北大豆制成豆腐干。

2.将豆腐干用机器切成花纹，然后用竹签穿上。

3.将成型的豆腐串放进烤箱里把水分烘干。

4.然后进行油炸，豆腐串机技术，油炸时的油温在145°C~165°C之间，油炸时间只有几十秒钟，豆腐串中的维生素损失较少。

虽然说人工制作豆腐串也是可以的，但是人工速度慢，经济效益较低。

豆腐串机技术-新乡开心创业用心服务-洛阳豆腐串机由新乡市凤泉区开心创业机械经营部提供。新乡市凤泉区开心创业机械经营部（www.zgdfcj.com）是从事“ 豆腐串机 豆腐串生产线 豆皮机 ”的企业，公司秉承“ 诚信经营，用心服务 ”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张向阳。