

炸豆腐串机 佛山豆腐串机 新乡开心创业

产品名称	炸豆腐串机 佛山豆腐串机 新乡开心创业
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

大豆是豆制品的原材料，很多人不知道花生也可以做出美味的豆腐，在一些成套的豆制品设备生产线上，会有不同的豆制品呈现出来，随着生活水平的提高，我们对豆制品不仅要讲究口感，也更多的会去关注一些花样。

花生豆腐制作方法1.主要原料：花生仁1千克，淀粉1千克，面粉1千克，盐适量。2.设备用具：电磨、制豆腐用具。3.制作方法：将选好的花生仁1千克放入温水中浸泡一夜，第二天捞出，去掉红皮，自动切花豆腐串机，加入适量的水，用机器粉碎磨浆，脚踏式豆腐串机，用细纱布过滤2-3次，去掉残渣，滤后浆液约有9千克。豆制品设备生产线主要原料：花生仁1千克，淀粉1千克，面粉1千克，盐适量。2.设备用具电磨、制豆腐用具。3.豆制品设备制作方法：将选好的花生仁1千克放入温水中浸泡一夜，第二天捞出，去掉红皮，加入适量的水，用机器粉碎磨浆，用细纱布过滤2-3次，去掉残渣，滤后浆液约有9千克。加入一千克淀粉，1千克面粉和适量（100克）盐，同浆液一起搅成糊状，倒入铁锅，佛山豆腐串机，用文火边煮边搅拌，到全部变为白色、没有浆液为止，迅速取出倒入豆腐盘架上（厚度约5厘米），折盖好豆腐包布，压上盖板，放上15-20千克的重物，压30分钟，待冷却后即成花生豆腐。

点脑后要静止一段时间，在豆制品机械生产中称为蹲脑、涨花或养花。刚刚点脑的豆浆，所形成的网络是不连续、不均匀的，只有静止一段时间，通过肽链与肽链间及肽链与水分子间的次级键的调整使网络形成均匀有序的立体结构。蹲脑时不宜震动，因形成的凝胶网络强度小易受外力的作用而容易遭到破坏。静止的时间应根据具体生产情况的不同而不同，一般在10—30min之间。

豆制品机械凝固后的豆腐脑中保持有许多水分，因而强度小，易破碎，不能被切成块。成形就是将柔嫩的豆腐脑转变成具有一定强度的豆腐的过程，豆制品机械豆制品成形前，要先将豆腐脑破碎，称为破脑。破脑后豆腐脑原来的组织结构得到了一定程度的破坏，释放出一部分水分，破脑也有利于压制时水分的排出。

千张机自动生产，效率好，安全卫生;口感细腻，保有令人回味无穷的大豆清香;

2.千张机制作快，成张性好，不碎不破，无裂纹，易于加工，包菜打结(如占酱肉丝皮);

3.千张机制品质感好，炸豆腐串机，色泽金黄，薄如纸，软如糯，入口软酥;4.千张机制品油香十足，营养丰富，易于保存.大豆食品养人，特别是含有丰富的大豆黄酮)，所以常吃大豆食品记忆力好，易强身;

5.千张机制品一改传统单一石膏或卤水点浆，制作简单，易掌握，且不含化学合成色素!6.千张机所生产的豆腐皮薄厚均匀，厚薄可调(0.2-3毫米)韧性好，叠起来用手摔不烂，口感好，不论凉拌小菜，煎炒，打汤，烩菜，均是美味佳肴，保持了传统豆腐皮的口感和风味。

一、千张皮：营养价值高、市场需求量大、持续发展性强，目前市面上的豆腐皮几乎都是手工作坊式生产，效率低、外观不规则、厚薄不一致、无市场竞争力。我厂经过多年研究，制造出豆腐皮机组，使豆腐皮生产进入工业化阶段。我们的设备生产效率好、成本低、宽窄自调、省时省力;所产产品色泽鲜亮、口感良好、市场口碑好。该设备生产出来的各种产品，采用独特配方可生产五香味、鱼味、鸡味、麻辣味、孜然味、三鲜味等多种风味的豆腐丝、豆腐卷、豆腐干等的风味食品。深得消费者喜爱，真可谓一机多用、产品多样、市场广阔、财路多方，一旦拥有、别无所求。

炸豆腐串机-佛山豆腐串机-新乡开心创业(查看)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，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人：张向阳。