北京豆腐串机 新乡开心创业 电动转盘式豆腐串机

产品名称	北京豆腐串机 新乡开心创业 电动转盘式豆腐串机
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

怎样制作普通豆腐

原料配方：制作豆腐的主要原料为大豆(黄豆)，以颗粒整齐、无杂质、无虫眼、无发霉变质的新豆为好。其次还需要一些凝固剂和消泡剂。

制作

豆腐用凝固剂，一般使用盐卤(氯化镁)，用量占原料3%左右(固体)，用时兑水稀释1：2，波美度16～18°，多功能豆腐串机，过滤后使用。用盐卤制的豆腐质地略粗糙发硬。又名为北豆腐或大豆腐。使用石膏(硫酸钙)作凝固剂制豆腐，成品小分大，色泽洁白，质地软嫩，又名水豆腐或南豆腐。石膏在使用前按1：1.5 比例加水磨细，再加水调成5倍悬浮液体，割底使用。

本设备很大的优点是结构简单、实用性高、节省人工。

具体实施方案为：设备主体是两个不锈钢水槽，一大一小。大水槽外面安装支架用于放置待清洗的包布；大水槽内部安装蒸汽管道，并且局部安装换向折布辊。为了便于初始走布，大水槽上方设计带有气缸升降装置的压布辊，圆盘豆腐串机，致使待清洗的包布在大水槽中呈"W"状走向，从而延长包布在加热碱水中的停留时间。

千张包布过完碱水后进入小水槽之前要经过两根上下垂直弹性安装的硅胶软辊，把包布上面的碱水挤压干净，从而很大限度的减少碱水残留进入下道环节。

千张包布离开大水槽后继续进入小水槽，小水槽另接自来水，水是循环的，清洗包布上的碱水残留。同时为了清理包布上面千张残留，在小水槽的中间上方位置安装高压喷淋装置。小水槽底部安装残渣过滤

装置。

清洗完的包布离开小水槽进入上下垂直弹性安装的两根硅胶辊，此环节是把千张包布上面的水分挤压干净。然后包布进入卷布装置，把经过碱洗、清洗、挤干的千张包布整齐的卷好，踩动机械脚踏板，卸下包布卷，运到千张机继续使用。

至此全套工序全部完成。经过实际使用，一个日产一吨黄豆的豆制品加工厂用此设备至少节省一到两个人工。同时还降低了操作员工的劳动强度。

对于豆腐串大家都不陌生，在吃烧饼或是火锅类食物的时候总是会买一些，豆腐串机就是用来机械化生产豆腐串的设备，它的速度快，生产的豆腐串数量多，每天的生产量可以带来一部分收入，北京豆腐串机，所以很多创业的人喜欢购买豆腐串机做为一项投资项目。

虽然说有了豆腐串机可以更方便的制作豆腐串，但是它的怎么做出来的呢？

豆腐串的做法：

制作方法一：

原材料：东北黄豆(东北的黄豆那是没得说，制出来的的干豆腐更是透着浓浓的豆香)、大豆色拉油

制作过程:

1.将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，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。

制作方法二：

原材料：豆腐泡400克、香菜4克、蒜5克、葱3克、盐8克、味精43克、鸡精5克、辣椒油10克

制作过程:

1、将豆腐泡放入高汤中，煮透后捞出;
2、将香菜、蒜、葱均洗净，切成末，与所有调料一起拌匀;
3、将拌好的味汁淋入煮好的豆腐泡上即可; 4、准备：10分钟，烹饪：5分钟。

这两种都是豆腐串的做法，在制作豆腐串的时候可以选择以上其中一种方法，这样制作的时候也都比较轻松，制作豆腐串也要适量的进行，电动转盘式豆腐串机，每次制作不宜过多，隔夜的豆腐串再吃，对身体没有任何帮助的，这点制作豆腐串要注意。

北京豆腐串机-新乡开心创业-电动转盘式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）位于大块镇小块村大庙前。在市场经济的浪潮中拼博和发展，目前新乡开心创业在粮食加工机械中享有良好的声誉。新乡开心创业取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。新乡开心创业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。