

# 沧州抽豆腐脑泵 新乡开心创业价格公道 抽豆腐脑泵采购

产品名称	沧州抽豆腐脑泵 新乡开心创业价格公道 抽豆腐脑泵采购
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

### 注意事项

合上电源开关，使泵空转2分钟左右，查看启动，抽豆腐脑泵哪里有，运转是否正常，转向是否正确。

使用时，电机应保持干燥，注意水位下降状况，底阀不能露出水面外。当气温低于4℃时。应做好防冻工作，以免冻裂泵体。

若一段时间不用，应排净泵内积水（自吸泵和自动泵倒掉贮水箱内蓄水），将主要部件擦洗干净，涂上防锈油，置于通风干燥处备用。

豆腐脑泵是加工豆腐脑的一种小型设备。

豆腐脑的大特点是豆腐的细嫩以及柔软，故称豆腐中的脑，因此要掌握点卤的技巧。它要求熬浆用微火，不能溢锅（可以放入豆制品专用消泡剂消除泡沫，沧州抽豆腐脑泵，食用油也可以），使豆腐脑不糊、不苦、不涩，勾卤时用急火，一开锅就行。卤的烹制要用鲜羊肉片和好口磨汤，火候要掌握好，不能用炖肉的技法熬卤，才能保持卤的新鲜。

制豆腐脑：(1)将黄豆用凉水泡胀(春、秋季需泡3~6小时，夏季泡1小时，冬季泡五六小时，天冷急用，可用温水泡)，加水约15千克磨成稀糊，越细越好。然后再加凉水15千克搅匀后，抽豆腐脑泵采购，装入布袋反复滤出浆水，直到豆渣不腻为止，5千克豆出35千克浆汁为宜。然后撇去浆汁上的浮沫，用大火烧浮，随即舀出1/3的浆汁，另用盆子盛起，其余的浆汁倒在另一保温的瓷桶内，面上的泡沫，也要撇清。(2)将熟石膏粉放入木勺，抽豆腐脑泵图片，加温水0.5千克调匀沉入瓷桶的浆汁内，再往上一提，又顺势

将木勺侧转把石膏倒入浆汁内，接着再将舀出的1/3浆汁冲入瓷桶浆汁内，使浆汁与石膏在翻滚中充分融合，静置5分钟后，撇去浮沫，下面凝结起来的的就是豆腐脑。

沧州抽豆腐脑泵-新乡开心创业价格公道-抽豆腐脑泵采购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](http://www.zgdfcj.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！