

<<传统卤水豆制品加工技艺>>

图书基本信息

书名：<<传统卤水豆制品加工技艺>>

13位ISBN编号：9787508274423

10位ISBN编号：7508274423

出版时间：2012-6

出版时间：金盾出版社

作者：曾学英

页数：228

字数：136000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<传统卤水豆制品加工技艺>>

### 内容概要

《传统卤水豆制品加工技艺--小本经营致富指南》(作者曾学英)是一本专门介绍传统锅烧卤水豆腐及豆制品加工技术的书。

书中详尽讲授了生产卤水豆腐及豆制品的必备工具、各种原料、工艺步骤和操作要领,以及与豆腐相关的文化知识。

《传统卤水豆制品加工技艺--小本经营致富指南》内容翔实,技法可靠,科学实用,易懂好学,书中所介绍的各种豆制品,投资小,成本低,回报快,而且深受消费者欢迎。

本书既是一本非常难得的豆制品加工教材,也是一条比较快捷的致富门路,不仅可供各地农贸市场和食堂、宾馆的豆制品加工者学习参考,也可为准备从事小本经营的创业人士提供一门实用技术。

## <<传统卤水豆制品加工技艺>>

### 书籍目录

#### 第一章 概述

##### 第一节 豆腐的前世今生

##### 第二节 大豆及其豆制品的分类

###### 一、大豆的分类

###### (一)大豆的发展历史

###### (二)大豆的营养价值

###### (三)我国大豆的分布及品种

###### 二、大豆制品的分类

###### (一)非发酵豆制品

###### (二)发酵豆制品

###### 三、大豆制品的营养价值

###### 四、卤水豆腐及豆制品概念

###### 五、卤水豆制品加工加热方法

###### (一)大锅烧制

###### (二)其他加热方法

###### 六、锅烧卤水豆制品名词术语

###### (一)锅烧卤水常用名词

###### (二)锅烧卤水豆制品产品名词

###### (三)工艺名词术语

##### 第三节 卤水豆腐及豆制品辅料的选择应用

###### 一、生产用水的选择和应用

###### (一)水质

###### (二)大豆蛋白的特性极溶于水

###### (三)豆制品生产离不开水

###### (四)水质与豆制品出品率的关系

###### (五)提高生产用水质量的措施

###### 二、消泡剂的选择和应用

###### (一)什么是泡沫

###### (二)消泡剂的作用

###### (三)泡沫在生产中的危害

###### (四)常用的消泡剂

###### 三、凝固剂的选择和应用

###### 四、防腐剂的选择和应用

###### (一)山梨酸及其钾盐

###### (二)乳酸链球菌素

###### 五、香料的选择和应用

###### 六、酵母和曲霉的选择和应用

###### (一)酵母

###### (二)曲霉

##### 第四节 卤水豆腐及豆制品生产场地的选择

###### 一、水源的选择

###### 二、电力选择

###### 三、排水要畅通

###### 四、远离居民区

###### 五、运输成本的控制

## <<传统卤水豆制品加工技艺>>

六、烟尘对环境的影响

七、机器噪音对环境的影响

第五节 卤水豆制品生产常用工具

一、磨浆机

二、铸铁锅

三、点脑缸及盐卤壶

四、豆腐模框及附件

五、豆腐干模框及豆腐干格

六、千斤顶

七、榨床

八、土灶

九、检测用具

十、清洗、浸泡用具

第六节 锅烧卤水豆制品生产过程中常见问题及解决方法

一、保质期短、卫生质量差

二、杀菌强度不高

三、解决方法

第二章 非发酵锅烧卤水豆制品加工基础技术

第三章 锅烧卤水豆腐制品加工

第四章 锅烧卤水豆腐干制品加工

第五章 锅烧卤水干豆腐制品加工

第六章 素制品加工

第七章 锅烧卤水发酵制品加工

附录

参考文献

## <<传统卤水豆制品加工技艺>>

### 章节摘录

版权页：（三）微生物指标 细菌总数每克不大于5万个，大肠菌群每100克不大于70个，致病菌不得检出。

六、豆腐脑卤汁的制作 1.将适量香菇、黄花、木耳分别泡好备用；将泡开的香菇和香菇水一起煮10分钟，将香菇捞出待凉。

2.将香菇和黄花、木耳切丝，鸡肉撕成丝待用。

3.热锅，放适量油，煸葱花、姜、大料，出味捞出料渣不用，倒入适量酱油烧开，加入高汤、香菇水烧开，放入之前处理好的香菇、木耳、黄花，继续煮一会儿，放盐调口味。

4.另起火，用大勺煸少量花椒油。

5.卤汁锅转大火，勾芡，芡汁的量要大，一边勾芡，一边感觉稠度，用大勺撩起卤汁至偶尔断流即可。

放入适量味精，起锅前，淋入少量花椒油、香油即可。

豆腐脑舀入碗里，在舀的时候动作要轻，不要把豆腐脑打散，然后在豆腐脑上面浇上卤汁就可以食用了。

七、豆腐脑加工常见的问题（一）豆腐脑上下质量不一致 一般的情况下花缸底部的豆腐脑要比最上面的显老，有时候最上面的豆腐脑几乎还是以豆浆的形式存在（这也给豆腐脑不规则埋下了隐患）。

造成豆腐脑上下不一的原因有两个。

一是，豆浆在花缸里上下的浓度不一样。

一般的情况下豆浆在静置降温的时候都会沉淀，这样缸底的豆浆浓度就比上面的高，在点卤时浓度高的豆腐脑就会老一些，浓度低的地方豆腐脑就嫩一些。

因此在点豆浆前要充分地搅动豆浆，使得花缸里豆浆上下浓度一致 二是，盐卤和豆浆没有充分地融合。

盐卤的比重比豆浆的高，当点卤的时候盐卤就会自然下沉，底部的盐卤浓度就相对要高，豆腐脑就老一些。

造成这种现象的原因是点卤的时候搅拌得不充分，盐卤沉淀的速度过快。

解决的办法是左手和右手的配合要一致，让豆浆在花缸里充分地转动起来，当盐卤落入豆浆里的时候让它们均匀地融合，蛋白质之间的结构一致，这样就避免了豆腐脑质量上下不一的情况发生。

（二）点卤以后豆腐脑表面有泡沫 点卤完成以后花缸表面会有许多泡沫存在，这表明点浆不成功，换句话说就是豆腐脑点老了。

造成这样被动的局面有以下几个原因。

1.豆渣没有过滤干净 滤网太粗是豆浆过滤不干净的一个原因，一般情况下选择80~100目的滤网最合适，滤网过粗，细小的豆渣就会成为漏网之鱼，这些漏网之鱼在点卤的时候阻碍了蛋白质之间融合的速度；滤网过细又会造成蛋白质随豆渣进入废料池，浪费了蛋白质。

2.豆浆酸败 大豆浸泡的时间太长，浸泡大豆的水已经发酸变质，导致大豆里的蛋白质酸败变性，这样的豆浆自然也会酸败，点卤失败也就不可避免了。

## <<传统卤水豆制品加工技艺>>

### 编辑推荐

豆腐在给人们提供营养和美味的同时，也给作者带来成功的享受和快乐。

《小本经营致富指南：传统卤水豆制品加工技艺》是一本专门介绍传统锅烧卤水豆腐及豆制品加工技术的书。

书中详尽讲授了生产卤水豆腐及豆制品的必备工具、各种原料、工艺步骤和操作要领，以及与豆腐相关的文化知识。

<<传统卤水豆制品加工技艺>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>