

腐竹的制作技术

腐竹含水量有丰富的蛋白质和人体所必需的各种氨基酸，营养丰富，易被人体吸收，食用方便，用温水浸软后，可做成各种美味佳肴，同时还能中工成腐竹罐头。

腐竹用大豆做原料，经清洗、浸泡、磨浆、分离、煮浆、捣皮、烘干等工序而成。

(一) 清选

清除原料中的杂质和烂豆，经破壳机破壳、风选和筛选成豆瓣。

(二) 浸泡

豆瓣加水浸泡。浸泡要视季节，环境温度和豆瓣的含水量水量而灵活掌握时间，一般夏季浸泡时间短，冬季浸泡时间长。但不能过长，浸泡时间过长会使豆瓣腐烂。

(三) 制浆

把浸泡后的豆瓣经钢磨磨碎，加水稀释泡浆后，用机械或人工的方法使浆、渣分离，取豆浆备有。

豆渣中含蛋白质不应超过 8-10%，脂肪不超过 8-10%，淀粉不超过 38-40%。如超过这些值，说明豆渣太粗或滤浆不清，将会影响产量和质量，这时应磨细一些并设法滤清浆。浆水浓度以波美度 0.7-1.0 为宜。

(四) 把过滤后的浆水放入煮浆罐（锅）煮沸，然后放入揭皮锅加温揭皮。揭皮时要注意才嫩，以适度为宜。揭皮车间要注意空气流通。

(五) 烘干

腐竹经烘干后含水量不能超过 10%，烘干用的烘房形式多样，有烟道的、蒸汽的、远红外线的等，亦可自然烘干。

(六) 包装

烘干后的腐竹按色泽、长短、质量分级包装，目前一般分一、二、三、等外四级。

冠亚腐竹水分仪



腐竹水分检测热线:0755-26553336/15889582420