



## 千叶豆腐

### 产品特点

- 工艺简单，方便快捷，物美价廉，性价比高
- 蛋白质含量高，健康美味，Q弹爽滑，香脆味美、低脂低卡
- 颜色洁白无瑕，百搭风格，烹调方式多种多样



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	大豆分离蛋白FP120	8.24	9.15
辅料	冰水	61.79	68.65
	大豆油	10.30	11.44
	变性淀粉	8.24	9.15
	食用盐	0.27	0.30
	白砂糖	0.81	0.90
	味精	0.09	0.10
	TG酶	0.27	0.30
	合计	90.01	100.00

### 工艺流程:

- ① 称料: 按照需求称取原辅料
- ② 斩拌: 冰水、蛋白高速斩拌3min, 加入大豆油, 斩拌3min, 加入剩余辅料, 斩拌2min
- ③ 成型: 斩拌结束, 出机, 抹盘, 0-4℃反应12-24h
- ④ 熟化: 蒸煮80℃ \* 45 min, 中心温度达75℃
- ⑤ 冷却, 包装, 速冻