

闻泰科技股票怎么做豆腐，制作豆腐乳时如何让豆腐长白毛或灰毛？-股识吧

一、老板的豆腐厂估值40万，将拿出40%的股份让我们自愿入股，但是觉得他估值有点高，你觉得呢？

不算倒闭还有老板跑路的情况。

其实很简单，无非就是看这个豆腐场一年能盈利多少。

他说估值40W，那么一年净利润如果是20W，我觉得合适这个估值毕竟你投资之后也就2年回本了，净利润20W以下就免谈了，天知道2年之后豆腐场还在不在了，小本生意本身应该一年就应该回本的。

二、高科技做豆腐的方法

先将焙烧好的石膏碾成粉末，加水调成石膏浆，倒入刚从锅内舀出的豆浆里，并用勺子轻轻搅匀。

不久之后，豆浆就会凝结成豆腐花，在豆腐花凝结后约15分钟内，用勺子轻轻舀进已铺好包布的木托盆或其他容器里。

盛满后，用包布将豆腐花包起，盖上木板，压10~20分钟，即成水豆腐。

在南方也有直接用生石膏加水磨浆，点卤时把磨好的石膏浆倒入豆浆搅拌。

三、想投资从事豆制品加工，但不知道从那里入手？ 门外汉的问题

需要有营业执照、卫生许可证、地税证等等，想长期干就需要把证办齐。

豆制品的加工技术性不是很强的，想干前可以先去这些营业的地方打工，首先看人家的设备，再就是看它各种辅助材料的加情况（量大小），经营方式或手段。

它的利润还可以，现在人讲究养生，喜欢豆制品的人很多，它的风险不是说没有，如果有就是你的经营方式有问题，所以需要实习。

网上有制造技术，也有人专门卖同类的光盘技术，你可以参考。

至于说失败，哪个行业都有人成功，也都有人失败，看运气吧！

四、油炸臭豆腐的做法

公开了一种油炸臭豆腐的制作方法，包括制备卤水、豆腐的制作、豆腐卤水浸泡和油炸四个步骤。

制备卤水所用配料及重量含量为：苋菜梗12 - 13%、竹笋12 - 13%、鲜豆汁4 - 6%、雪菜9 - 11%、姜2 - 3%、甘草2 - 3%、花椒0.2 - 0.3%、黄酒4 - 6%、食盐4 - 6%和余量的水；

加工方法为：将苋菜梗、竹笋、鲜豆汁、姜、甘草、花椒和水混合烧煮，冷却后加入黄酒和食盐和雪菜，然后置于容器内，发酵四个月至一年，得到卤水。

豆腐是以黄豆为原料制成。

豆腐卤水浸泡是将豆腐在卤水中浸泡3 - 4小时。

油炸是将浸泡后的豆腐油炸；

本发明的油炸臭豆腐色、香、味具备。

油炸臭豆腐具有远处闻起来臭，吃起来香这样一种“远臭近香”的特点，加上调料，吃起来香辣味美，别有一番风味。

总体特征 外焦、内嫩、香辣。

臭豆腐原坯要求

油炸臭豆腐的先决条件是豆腐坯放在油锅中经油炸就能发泡，中间空心。

豆腐坯处理（以一大板豆腐坯为例）1、备料

食用色料（适量），放入一个空桶内，成为染色配料桶。

2、混合 烧开水一壶（约四公斤），水沸腾后倒入配料桶内，用木棒搅匀。

3、滤渣 冷却到自然温度用细筛过滤到另一个桶内或盆子内。

滤出的渣子废弃。

4、染色

滤渣后把小块的豆腐坯一块一块地放进染色液中，让其自然浸泡30分钟—2小时（视温度而定），然后把染色液倒掉，豆腐坯表面颜色逐渐变为黑色或灰黑色。

此时把豆腐坯一块一块地码起来放在空桶内，一层一层地摆放好。

卤水制法 以用豆豉2.5公斤为标准计算，须加清水15公斤烧开，过滤后，在汁水内加碱1500克浸泡半个月左右，每天搅动一次，发酵后即成卤水。

淋洒臭卤 臭卤是臭豆腐制作中的一种专用耗材，生物发酵而成。

先把臭卤按量倒入一个杯子里，一大板豆腐坯用量50—100克。

然后均匀地淋洒在桶内最上一层的豆腐坯表面上，臭卤会慢慢地渗透到下面每一层每一块豆腐坯。

淋洒臭卤后，待3-6个小时即可下锅油炸。

制作方法 1、可用猪油、茶油、菜油、花生油、大豆油等动植物油。

2、锅、灶。

普通铸铁锅，灶用煤气灶、液化气灶均可。

3、下锅看火候。

在锅热油沸腾时，方可把豆腐坯夹进锅内，1次可炸10多块。

豆腐坯在锅内经油炸几分钟后，坯体膨胀，逐渐空心，外表呈现黄黑色或褐黑色而焦硬，内里嫩白。

锅内水分形成的气泡基本没有时，将豆腐捞起放在锅上边的筛网内沥油，待上汤。

4、用筷子把炸好的臭豆腐戳洞，夹进汤盆内上汤后即可。

汤料的配制 锅热时放入菜油，油老时，加进盐适量，再依次放入大蒜细末、生姜细末、辣子粉、味精、五香粉、然后将一壶开水倒入锅内，加入酱油、麻油、山胡椒油、葱等调料，用锅铲搅匀即可。

五、制作豆腐乳时如何让豆腐长白毛或灰毛？

自制腐乳的做法用料：豆腐、高度白酒、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、盐（各适量）

1、买新鲜老豆腐沥干水，把豆腐切成厚2-3厘米见方的块。

2、放在一个干净的发酵箱里，只能放一层，因为豆腐软易压坏。

3、等待10天发酵，加盖置于阴凉地方长毛霉（毛霉生长要求温度较低，最适宜生长温度为16 左右，所以冬季气温较低时适合制作毛霉腐乳，才容易长出毛）。

4、豆腐放约12天到18天左右，当豆腐长出毛霉，表面发软时即可制作腐乳。

5、（将盐、辣椒粉、花椒粉和胡椒粉混合）豆腐放酒里浸泡半分钟，均匀裹上粉料。

6、整齐地码入玻璃瓶内，装满后倒入香油盖过豆腐乳，隔日即可食用。

六、老板的豆腐厂估值40万，将拿出40%的股份让我们自愿入股，但是觉得他估值有点高，你觉得呢？

不算倒闭还有老板跑路的情况。

其实很简单，无非就是看这个豆腐场一年能盈利多少。

他说估值40W，那么一年净利润如果是20W，我觉得合适这个估值毕竟你投资之后也就2年回本了，净利润20W以下就免谈了，天知道2年之后豆腐场还在不在了，小本生意本身应该一年就应该回本的。

七、闻泰科技股票今年为什么涨这么快？

我觉得还是可以买的，明年是5G的爆发期，闻泰股票肯定还要涨的。
只要战线拉长一点，现在买没关系。

八、《同志们：别炒股风险太大了还是做豆腐最安全做硬了是豆腐干做稀了是豆腐脑做薄了是豆腐皮》是谁说的

豆腐没你想的那么好做，豆浆、豆腐脑、都是制作豆腐的其中的一个环节。

你不能说做没了就是豆浆，做稀了就是豆腐脑。

假若你想做豆腐，那么你要有心理准备，每天02：00点起床，10：00才能再躺回去睡一会儿！各行各业都有它的辛苦。

认真对待每一件事，这是我们该做的。

谢谢

参考文档

#!NwL!#[下载：闻泰科技股票怎么做豆腐.pdf](#)

[《股票上市一般多久解禁》](#)

[《30万买股票能买多久》](#)

[《股票亏钱多久能结束》](#)

[《股票多久才能反弹》](#)

[下载：闻泰科技股票怎么做豆腐.doc](#)

[更多关于《闻泰科技股票怎么做豆腐》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/book/12424642.html>