



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108244262 A

(43)申请公布日 2018.07.06

(21)申请号 201810287656.4

(22)申请日 2018.03.31

(71)申请人 赵兴文

地址 415100 湖南省常德市鼎城区尧天坪
镇桂花村竹园组

(72)发明人 赵兴文

(74)专利代理机构 长沙明新专利代理事务所

(普通合伙) 43222

代理人 徐新

(51)Int.Cl.

A23C 20/02(2006.01)

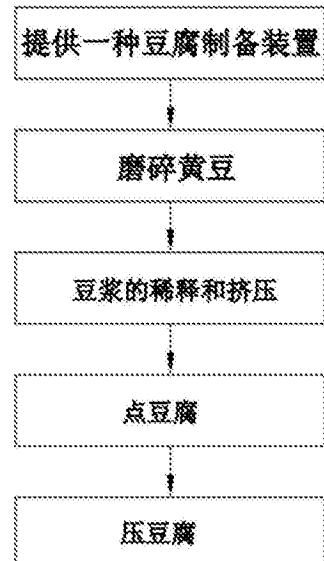
权利要求书2页 说明书6页 附图5页

(54)发明名称

一种豆腐制备方法

(57)摘要

本发明提供一种豆腐制备方法。所述豆腐制备方法包括磨料机构，所述磨料机构设于所述工作台的侧部；稀释机构，所述稀释机构包括稀释箱体、第一活动门和第一搅拌机构；下料斜板；滤网；挤水机构，所述挤水机构包括横杆、滚轮、连接架和第三电动推杆；点豆腐机构，所述点豆腐机构包括第二活动门、浮物去除机构、加热棒、第二搅拌机构、第三活动门、透明窗、温度计和处理箱体；集装机构，所述集装机构包括滑槽、提手、托板和集装盒；按钮，所述按钮电性连接所述磨料机构、所述稀释机构、所述挤水机构、所述点豆腐机构和所述压动机构。本发明提供的豆腐制备方法将整个豆腐的制作设备融为一体，避免转移中豆浆洒落、粘黏造成消耗、浪费现象的出现。



1. 一种豆腐制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤一:提供的一种豆腐制备的装置,包括:

工作台;

磨料机构,所述磨料机构设于所述工作台的侧部;

稀释机构,所述稀释机构包括稀释箱体、第一活动门和第一搅拌机构,所述稀释箱体固定于所述磨料机构的底部;且所述稀释箱体的内部设有所述第一搅拌机构;所述稀释箱体的侧部转动连接所述第一活动门;

下料斜板,所述下料斜板连通所述稀释箱体;

滤网,所述滤网固定于所述下料斜板的底表面;

挤水机构,所述挤水机构包括横杆、滚轮、连接架和第三电动推杆,所述第三电动推杆固定于所述下料斜板的顶部,且所述第三电动推杆的顶部固定所述横杆;所述横杆的底部固定所述连接架,且所述连接架之间转动连接所述滚轮;

点豆腐机构,所述点豆腐机构包括第二活动门、浮物去除机构、加热棒、第二搅拌机构、第三活动门、透明窗、温度计和处理箱体;所述处理箱体连通所述下料斜板,且所述处理箱体的侧部开设所述第二活动门;所述处理箱体的侧部开设至少两个所述第三活动门,且所述处理箱体的表面设有所述透明窗;所述处理箱体的内壁安装所述加热棒,且所述处理箱体的内部设有所述浮物去除机构和所述第二搅拌机构;所述第二搅拌机构的结构与所述第一搅拌机构的结构相同,所述处理箱体的侧部设有所述温度计;

压动机构,所述压动机构包括盖板、第二电动推杆和压板,所述盖板滑动连接于所述点豆腐机构的底部,且所述盖板的底部固定所述第二电动推杆;所述第二电动推杆的底部固定所述盖板;

集装机构,所述集装机构包括滑槽、提手、托板和集装盒,所述集装盒设于所述处理箱体的侧部,且所述集装盒的侧部开设所述滑槽;所述滑槽滑动连接所述托板,且所述托板的两侧固定所述提手;

按钮,所述按钮电性连接所述磨料机构、所述稀释机构、所述挤水机构、所述点豆腐机构和所述压动机构。

步骤二:磨碎黄豆,将用水浸泡后的黄豆置于所述磨料机构的内部,并启动所述磨料机构,利用所述磨料机构对豆浆进行研磨;

步骤三:豆浆的稀释和挤压,磨过得豆浆进入到所述稀释箱体的内部后,打开所述第一搅拌机构,利用所述第一搅拌机构对豆浆和水进行充分的搅拌;搅拌完成后,在所述下料斜板的底部所述滤网表面放置棉布,打开所述第一活动门即可使黄豆浆进入到所述下料斜板的表面,此时豆渣被截留在所述滤网表面,而纯豆浆进入到所述处理箱体的内部;启动所述第三电动推杆即可利用所述滚轮对豆渣进行按压使豆浆完全进入到所述处理箱体的内部;

步骤四:点豆腐,进入到所述处理箱体内部的豆浆被所述加热棒进行加热,加热到沸腾后打开所述第二搅拌机构对内部进行搅拌,煮8-10分钟后即可打开所述浮物去除机构,利用所述浮物去除机构即可对豆浆表面的浮沫进行收集,收集后等温度降到80℃-90℃之间时通过打开所述第二活动门即可对内部加入卤水和石膏,搅拌后闷浆12-15分钟;

步骤五:压豆腐,将棉布铺在所述托板的表面,而后打开所述第三活动门使豆腐进入到所述托板的内部,使之充盈在所述集装盒的内部;而后将棉布盖住豆腐,抽拉所述盖板使之

完全覆盖于所述集装盒的表面，此时打开所述第二电动推杆即可利用所述压板对豆腐进行挤压使之完全成形，豆腐流下的水存储在所述集装盒的内部，在冬季便于对豆腐进行保温，避免其受冻。

2. 根据权利要求1所述的豆腐制备方法，其特征在于，所述磨料机构包括下料斗、接料盘、动磨石、下料口、静磨石和第一电机；所述接料盘设于所述工作台的侧部，且所述接料盘固定于所述稀释箱体的顶部；所述接料盘的表面开设所述下料口，且所述接料盘的顶部中心处设有所述静磨石；所述静磨石转动连接所述动磨石，且所述动磨石连接所述第一电机；所述动磨石的顶部连通所述下料斗。

3. 根据权利要求2所述的豆腐制备方法，其特征在于，所述动磨石、所述接料盘的顶表面均采用内陷的槽形结构，且所述动磨石与所述静磨石的截面积相同。

4. 根据权利要求1所述的豆腐制备方法，其特征在于，所述第一搅拌机构包括搅拌杆、搅拌轴和第二电机，所述搅拌轴转动连接于所述稀释箱体的内部，且所述搅拌轴的外侧固定所述搅拌杆；所述搅拌轴的外侧连接所述第二电机。

5. 根据权利要求1所述的豆腐制备方法，其特征在于，所述工作台的侧部固定爬梯，且所述工作台焊接于所述稀释箱体的侧部。

6. 根据权利要求1所述的豆腐制备方法，其特征在于，所述浮物去除机构包括气动滑轨、气动滑块、第一电动推杆和收集槽，所述气动滑轨固定于所述处理箱体的内部顶侧，且所述气动滑轨滑动连接所述气动滑块；所述气动滑块的底部固定所述第一电动推杆，且所述第一电动推杆的底部固定所述收集槽；所述收集槽的截面采用三角形结构。

7. 根据权利要求1所述的豆腐制备方法，其特征在于，所述滚轮设有若干个，且所述滚轮与所述下料斜板的倾斜角度相同；所述下料斜板与所述稀释箱体之间的夹角为45°。

8. 根据权利要求1所述的豆腐制备方法，其特征在于，所述托板的表面采用带孔的结构，且所述托板的表面积与所述压板的表面积相同；所述托板的两侧卡合并滑动连接所述滑槽，且所述滑槽的高度小于所述集装盒的深度。

9. 根据权利要求1所述的豆腐制备方法，其特征在于，所述盖板采用抽屉式结构，且所述盖板的长度与所述集装盒的长度相同；所述盖板、所述集装盒与所述第三活动门的数量和间距相同。

一种豆腐制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及豆腐制备技术领域，尤其涉及一种豆腐制备方法。

背景技术

[0002] 豆腐是最常见的豆制品，又称水豆腐；主要的生产过程一是制浆，即将大豆制成豆浆；二是凝固成形，即豆浆在热与凝固剂的共同作用下凝固成含有大量水分的凝胶体，即豆腐，豆腐是中国的传统食品，味美而养生。

[0003] 传统的豆腐在制备过程中需要人工的将研磨稀释的豆腐进行手动除渣和压制，这些操作还都需要转移到对应的设备中，不但耗费劳动力，同时在转移过程中易造成豆腐的浪费。

[0004] 因此，有必要提供一种新的豆腐制备方法解决上述技术问题。

发明内容

[0005] 本发明解决的技术问题是提供一种将整个豆腐的制作设备融为一体，减少中间的转移，避免转移中豆浆洒落、粘黏造成消耗、浪费现象的出现，同时降低劳动力的豆腐制备方法。

[0006] 为解决上述技术问题，本发明提供的豆腐制备方法，包括以下步骤：步骤一：提供的一种豆腐制备的装置，包括：工作台；磨料机构，所述磨料机构设于所述工作台的侧部；稀释机构，所述稀释机构包括稀释箱体、第一活动门和第一搅拌机构，所述稀释箱体固定于所述磨料机构的底部；且所述稀释箱体的内部设有所述第一搅拌机构；所述稀释箱体的侧部转动连接所述第一活动门；下料斜板，所述下料斜板连通所述稀释箱体；滤网，所述滤网固定于所述下料斜板的底表面；挤水机构，所述挤水机构包括横杆、滚轮、连接架和第三电动推杆，所述第三电动推杆固定于所述下料斜板的顶部，且所述第三电动推杆的顶部固定所述横杆；所述横杆的底部固定所述连接架，且所述连接架之间转动连接所述滚轮；点豆腐机构，所述点豆腐机构包括第二活动门、浮物去除机构、加热棒、第二搅拌机构、第三活动门、透明窗、温度计和处理箱体；所述处理箱体连通所述下料斜板，且所述处理箱体的侧部开设所述第二活动门；所述处理箱体的侧部开设至少两个所述第三活动门，且所述处理箱体的表面设有所述透明窗；所述处理箱体的内壁安装所述加热棒，且所述处理箱体的内部设有所述浮物去除机构和所述第二搅拌机构；所述第二搅拌机构的结构与所述第一搅拌机构的结构相同，所述处理箱体的侧部设有所述温度计；压动机构，所述压动机构包括盖板、第二电动推杆和压板，所述盖板滑动连接于所述点豆腐机构的底部，且所述盖板的底部固定所述第二电动推杆；所述第二电动推杆的底部固定所述盖板；集装机构，所述集装机构包括滑槽、提手、托板和集装盒，所述集装盒设于所述处理箱体的侧部，且所述集装盒的侧部开设所述滑槽；所述滑槽滑动连接所述托板，且所述托板的两侧固定所述提手；按钮，所述按钮电性连接所述磨料机构、所述稀释机构、所述挤水机构、所述点豆腐机构和所述压动机构。

[0007] 步骤二：磨碎黄豆，将用水浸泡后的黄豆置于所述磨料机构的内部，并启动所述磨

料机构,利用所述磨料机构对豆浆进行研磨;

[0008] 步骤三:豆浆的稀释和挤压,磨过得豆浆进入到所述稀释箱体的内部后,打开所述第一搅拌机构,利用所述第一搅拌机构对豆浆和水进行充分的搅拌;搅拌完成后,在所述下料斜板的底部所述滤网表面放置棉布,打开所述第一活动门即可使黄豆浆进入到所述下料斜板的表面,此时豆渣被截留在所述滤网表面,而纯豆浆进入到所述处理箱体的内部;启动所述第三电动推杆即可利用所述滚轮对豆渣进行按压使豆浆完全进入到所述处理箱体的内部;

[0009] 步骤四:点豆腐,进入到所述处理箱体内部的豆浆被所述加热棒进行加热,加热到沸腾后打开所述第二搅拌机构对内部进行搅拌,煮8-10分钟后即可打开所述浮物去除机构,利用所述浮物去除机构即可对豆浆表面的浮沫进行收集,收集后等温度降到80℃-90℃之间时通过打开所述第二活动门即可对内部加入卤水和石膏,搅拌后闷浆12-15分钟;

[0010] 步骤五:压豆腐,将棉布铺在所述托板的表面,而后打开所述第三活动门使豆腐进入到所述托板的内部,使之充盈在所述集装盒的内部;而后将棉布盖住豆腐,抽拉所述盖板使之完全覆盖于所述集装盒的表面,此时打开所述第二电动推杆即可利用所述压板对豆腐进行挤压使之完全成形,豆腐流下的水存储在所述集装盒的内部,在冬季便于对豆腐进行保温,避免其受冻。

[0011] 优选的,所述磨料机构包括下料斗、接料盘、动磨石、下料口、静磨石和第一电机;所述接料盘设于所述工作台的侧部,且所述接料盘固定于所述稀释箱体的顶部;所述接料盘的表面开设所述下料口,且所述接料盘的顶部中心处设有所述静磨石;所述静磨石转动连接所述动磨石,且所述动磨石连接所述第一电机;所述动磨石的顶部连通所述下料斗。

[0012] 优选的,所述动磨石、所述接料盘的顶表面均采用内陷的槽形结构,且所述动磨石与所述静磨石的截面积相同。

[0013] 优选的,所述第一搅拌机构包括搅拌杆、搅拌轴和第二电机,所述搅拌轴转动连接于所述稀释箱体的内部,且所述搅拌轴的外侧固定所述搅拌杆;所述搅拌轴的外侧连接所述第二电机。

[0014] 优选的,所述工作台的侧部固定爬梯,且所述工作台焊接于所述稀释箱体的侧部。

[0015] 优选的,所述浮物去除机构包括气动滑轨、气动滑块、第一电动推杆和收集槽,所述气动滑轨固定于所述处理箱体的内部顶侧,且所述气动滑轨滑动连接所述气动滑块;所述气动滑块的底部固定所述第一电动推杆,且所述第一电动推杆的底部固定所述收集槽;所述收集槽的截面采用三角形结构。

[0016] 优选的,所述滚轮设有若干个,且所述滚轮与所述下料斜板的倾斜角度相同;所述下料斜板与所述稀释箱体之间的夹角为45°。

[0017] 优选的,所述托板的表面采用带孔的结构,且所述托板的表面积与所述压板的表面积相同;所述托板的两侧卡合并滑动连接所述滑槽,且所述滑槽的高度小于所述集装盒的深度。

[0018] 优选的,所述盖板采用抽屉式结构,且所述盖板的长度与所述集装盒的长度相同;所述盖板、所述集装盒与所述第三活动门的数量和间距相同。

[0019] 与相关技术相比较,本发明提供的豆腐制备方法具有如下有益效果:

[0020] 本发明提供一种豆腐制备方法,将整个豆腐的制作设备融为一体,减少中间的转

移,避免转移中豆浆洒落、粘黏造成消耗、浪费现象的出现,同时降低劳动力;在进行豆腐的去渣过程中利用所述下料斜板对豆腐进行过滤同时配合所述滚轮进行按压,确保豆渣内部的豆浆被完全分离,无需人工挤压,省力便捷,在豆腐的压制过程中,利用抽拉式的所述盖板进行封盖,利用所述压板使豆腐在压动中成形,可实现多个设备同时进行压动,同时可对豆腐挤下的水进行收集,使其热量对豆腐进行保温,避免冬季造成豆腐的冻裂,使用方便,效率高;整个制备过程中无化学成分,制成的豆腐细嫩,环保安全。

附图说明

- [0021] 图1为本发明提供的豆腐制备方法一种较佳实施例的豆腐制备方法的流程图;
- [0022] 图2为图1所示的豆腐制备方法一种较佳实施例的豆腐制备装置整体示意图;
- [0023] 图3为图2所示的稀释机构结构示意图;
- [0024] 图4为图2所示的点豆腐机构的结构示意图;
- [0025] 图5为图2所示的集装机构的结构示意图;
- [0026] 图6为图2所示的压动机构的结构示意图;
- [0027] 图7为图2所示的A处放大结构示意图。
- [0028] 图中标号:1、磨料机构,11、下料斗,12、接料盘,13、动磨石,14、下料口,15、静磨石,16、第一电机,2、工作台,3、爬梯,4、稀释机构,41、稀释箱体,42、第一活动门,43、第一搅拌机构,431、搅拌杆,432、搅拌轴,433、第二电机;5、按钮,6、点豆腐机构,61、第二活动门,62、浮物去除机构,621、气动滑轨,622、气动滑块,623、第一电动推杆,624、收集槽,63、加热棒,64、第二搅拌机构,65、第三活动门,66、透明窗,67、温度计,68、处理箱体,7、压动机构,71、盖板,72、第二电动推杆,73、压板,8、集装机构,81、滑槽,82、提手,83、托板,84、集装盒,9、挤水机构,91、横杆,92、滚轮,93、连接架,94、第三电动推杆,9a、滤网,9b、下料斜板。

具体实施方式

- [0029] 下面结合附图和实施方式对本发明作进一步说明。
- [0030] 请结合参阅图1、图3、图4、图5、图6和图7,其中,图1为本发明提供的豆腐制备方法一种较佳实施例的豆腐制备方法的流程图;图2为图1所示的豆腐制备方法一种较佳实施例的豆腐制备装置整体示意图;图3为图2所示的稀释机构结构示意图;图4为图2所示的点豆腐机构的结构示意图;图5为图2 所示的集装机构的结构示意图;图6为图2所示的压动机构的结构示意图;图7 为图2所示的A处放大结构示意图。豆腐制备方法包括以下步骤:
- [0031] 步骤一:提供的一种豆腐制备的装置,包括:
- [0032] 工作台2;磨料机构1,所述磨料机构1设于所述工作台2的侧部;稀释机构4,所述稀释机构4包括稀释箱体41、第一活动门42和第一搅拌机构43,所述稀释箱体41固定于所述磨料机构1的底部;且所述稀释箱体41的内部设有所述第一搅拌机构43;所述稀释箱体41的侧部转动连接所述第一活动门42;下料斜板9b,所述下料斜板9b连通所述稀释箱体41;滤网9a,所述滤网9a固定于所述下料斜板9b的底表面;挤水机构9,所述挤水机构9包括横杆91、滚轮92、连接架93和第三电动推杆94,所述第三电动推杆94固定于所述下料斜板9b的顶部,且所述第三电动推杆94的顶部固定所述横杆91;所述横杆91的底部固定所述连接架93,且所述连接架93之间转动连接所述滚轮92;点豆腐机构6,所述点豆腐机构6包括第二活动门

61、浮物去除机构62、加热棒63、第二搅拌机构64、第三活动门65、透明窗66、温度计67和处理箱体68；所述处理箱体68连通所述下料斜板9b，且所述处理箱体68的侧部开设所述第二活动门61；所述处理箱体68的侧部开设至少两个所述第三活动门65，且所述处理箱体68的表面设有所述透明窗66；所述处理箱体68的内壁安装所述加热棒 63，且所述处理箱体68的内部设有所述浮物去除机构62和所述第二搅拌机构 64；所述第二搅拌机构64的结构与所述第一搅拌机构43的结构相同，所述处理箱体68的侧部设有所述温度计67；压动机构7，所述压动机构7包括盖板71、第二电动推杆72和压板73，所述盖板71滑动连接于所述点豆腐机构6的底部，且所述盖板71的底部固定所述第二电动推杆72；所述第二电动推杆72的底部固定所述盖板71；集装机构8，所述集装机构8包括滑槽81、提手82、托板83 和集装盒84，所述集装盒84设于所述处理箱体68的侧部，且所述集装盒84的侧部开设所述滑槽81；所述滑槽 81滑动连接所述托板83，且所述托板83的两侧固定所述提手82；按钮5，所述按钮5电性连接所述磨料机构1、所述稀释机构4、所述挤水机构9、所述点豆腐机构6和所述压动机构7。

[0033] 步骤二：磨碎黄豆，将用水浸泡后的黄豆置于所述磨料机构1的内部，并启动所述磨料机构1，利用所述磨料机构1对豆浆进行研磨；

[0034] 步骤三：豆浆的稀释和挤压，磨过得豆浆进入到所述稀释箱体41的内部后，打开所述第一搅拌机构43，利用所述第一搅拌机构43对豆浆和水进行充分的搅拌；搅拌完成后，在所述下料斜板9b的底部所述滤网9a表面放置棉布，打开所述第一活动门42即可使黄豆浆进入到所述下料斜板9b的表面，此时豆渣被截留在所述滤网9a表面，而纯豆浆进入到所述处理箱体68的内部；启动所述第三电动推杆94即可利用所述滚轮92对豆渣进行按压使豆浆完全进入到所述处理箱体68的内部；

[0035] 步骤四：点豆腐，进入到所述处理箱体68内部的豆浆被所述加热棒63进行加热，加热到沸腾后打开所述第二搅拌机构64对内部进行搅拌，煮8-10分钟后即可打开所述浮物去除机构62，利用所述浮物去除机构62即可对豆浆表面的浮沫进行收集，收集后等温度降到80℃-90℃之间时通过打开所述第二活动门61 即可对内部加入卤水和石膏，搅拌后闷浆12-15分钟；

[0036] 步骤五：压豆腐，将棉布铺在所述托板83的表面，而后打开所述第三活动门65使豆腐进入到所述托板83的内部，使之充盈在所述集装盒84的内部；而后将棉布盖住豆腐，抽拉所述盖板71使之完全覆盖于所述集装盒84的表面，此时打开所述第二电动推杆72即可利用所述压板73对豆腐进行挤压使之完全成形，豆腐流下的水存储在所述集装盒84的内部，在冬季便于对豆腐进行保温，避免其受冻。

[0037] 为了便于对黄豆进行研磨，所述磨料机构1包括下料斗11、接料盘12、动磨石13、下料口14、静磨石15和第一电机16；所述接料盘12设于所述工作台 2的侧部，且所述接料盘12固定于所述稀释箱体41的顶部；所述接料盘12的表面开设所述下料口14，且所述接料盘12的顶部中心处设有所述静磨石15；所述静磨石15转动连接所述动磨石13，且所述动磨石13连接所述第一电机16；所述动磨石13的顶部连通所述下料斗11。

[0038] 为了避免豆浆的遗漏，所述动磨石13、所述接料盘12的顶表面均采用内陷的槽形结构，且所述动磨石13与所述静磨石15的截面积相同。

[0039] 为了确保豆浆得到充分的稀释，所述第一搅拌机构43包括搅拌杆431、搅拌轴432和第二电机433，所述搅拌轴432转动连接于所述稀释箱体41的内部，且所述搅拌轴432的外

侧固定所述搅拌杆431；所述搅拌轴432的外侧连接所述第二电机433。

[0040] 为了便于对整体进行操作，所述工作台2的侧部固定爬梯3，且所述工作台2焊接于所述稀释箱体41的侧部。

[0041] 为了对豆浆中的浮物进行去除，避免影响豆腐的口感，所述浮物去除机构62包括气动滑轨621、气动滑块622、第一电动推杆623和收集槽624，所述气动滑轨621固定于所述处理箱体41的内部顶侧，且所述气动滑轨621滑动连接所述气动滑块622；所述气动滑块622的底部固定所述第一电动推杆623，且所述第一电动推杆623的底部固定所述收集槽624；所述收集槽624的截面采用三角形结构。

[0042] 为了便于挤干豆腐内部的水，所述滚轮92设有若干个，且所述滚轮92与所述下料斜板9b的倾斜角度相同；所述下料斜板9b与所述稀释箱体41之间的夹角为45°。

[0043] 为了便于豆腐的压制成形，所述托板83的表面采用带孔的结构，且所述托板83的表面积与所述压板73的表面积相同；所述托板83的两侧卡合并滑动连接所述滑槽81，且所述滑槽81的高度小于所述集装盒84的深度。

[0044] 为了便于对豆腐就进行必要的保温，所述盖板71采用抽屉式结构，且所述盖板71的长度与所述集装盒84的长度相同；所述盖板71、所述集装盒84与所述第三活动门65的数量和间距相同。

[0045] 本发明提供的豆腐制备方法的工作原理为：首先对需要制成豆腐的黄豆进行清洗和浸泡后，将黄豆置于所述下料斗11的内部，打开所述第一电机16，使所述第一电机16带动所述动磨石13旋转，利用所述动磨石13和所述静磨石15的旋转对黄豆进行研磨，在研磨过程中可适当在所述下料斗11内部加入水，以便于黄豆浆顺利流下；进入到所述接料盘12的内部，而后通过所述下料口14流出；磨过得豆浆进入到所述稀释箱体41的内部后，打开所述第二电机433，利用所述搅拌杆431对豆浆和水进行充分的搅拌；搅拌完成后，在所述下料斜板9b的底部放置棉布所述滤网9a表面，打开所述第一活动门42即可使黄豆浆进入到所述下料斜板9b的表面，此时豆渣被截留在所述滤网9a表面，而纯豆浆进入到所述处理箱体68的内部；气动所述第三电动推杆94即可利用所述滚轮对豆渣进行按压使豆浆完全进入到所述处理箱体68的内部；进入到所述处理箱体68内部的豆浆被所述加热棒63进行加热，加热到沸腾后打开所述第二搅拌机构64对内部进行搅拌，煮8-10分钟后即可打开所述第一电动推杆623使所述收集槽624接触液面，使所述收集槽624移动时即可对豆浆表面的浮沫进行收集，收集后等温度降到80℃-90℃之间时通过打开所述第二活动门61即可对内部加入卤水和石膏，搅拌后闷浆12-15分钟；将棉布铺在所述托板83的表面，而后打开所述第三活动门65使豆腐进入到所述托板83的内部，使之充盈在所述集装盒84的内部；而后将棉布盖住豆腐，抽拉所述盖板71使之完全覆盖于所述集装盒84的表面，此时打开所述第二电动推杆72即可利用所述压板73对豆腐进行挤压使之完全成形，豆腐流下的水存储在所述集装盒84的内部，在冬季便于对豆腐进行保温，避免其受冻。

[0046] 与相关技术相比较，本发明提供的豆腐制备方法具有如下有益效果：

[0047] 本发明提供一种豆腐制备方法，将整个豆腐的制作设备融为一体，减少中间的转移，避免转移中豆浆洒落、粘黏造成消耗、浪费现象的出现，同时降低劳动力；在进行豆腐的去渣过程中利用所述下料斜板9b对豆腐进行过滤同时配合所述滚轮92进行按压，确保豆渣内部的豆浆被完全分离，无需人工挤压，省力便捷，在豆腐的压制过程中，利用抽拉式的所

述盖板71进行封盖,利用所述压板73使豆腐在压动中成形,可实现多个设备同时进行压动,同时可对豆腐挤下的水进行收集,使其热量对豆腐进行保温,避免冬季造成豆腐的冻裂,使用方便,效率高;整个制备过程中无化学成分,制成的豆腐细嫩,环保安全。

[0048] 以上所述仅为本发明的实施例,并非因此限制本发明的专利范围,凡是利用本发明说明书及附图内容所作的等效结构或等效流程变换,或直接或间接运用在其它相关的技术领域,均同理包括在本发明的专利保护范围内。

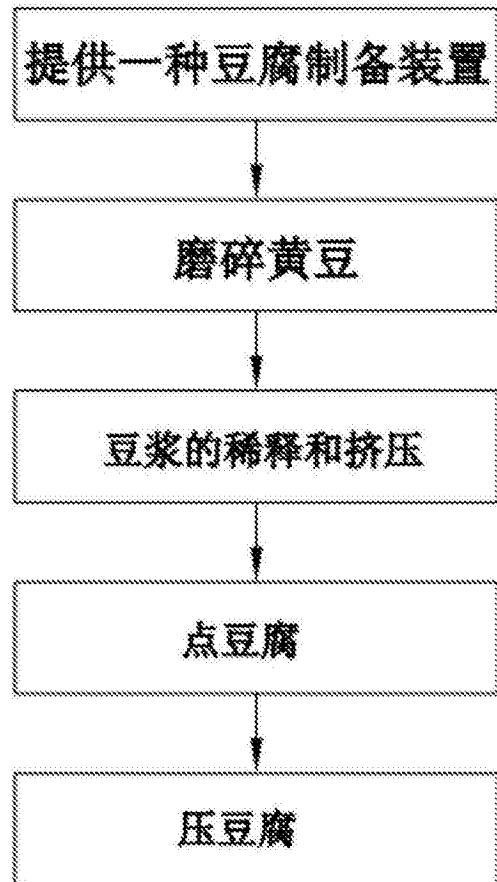


图1

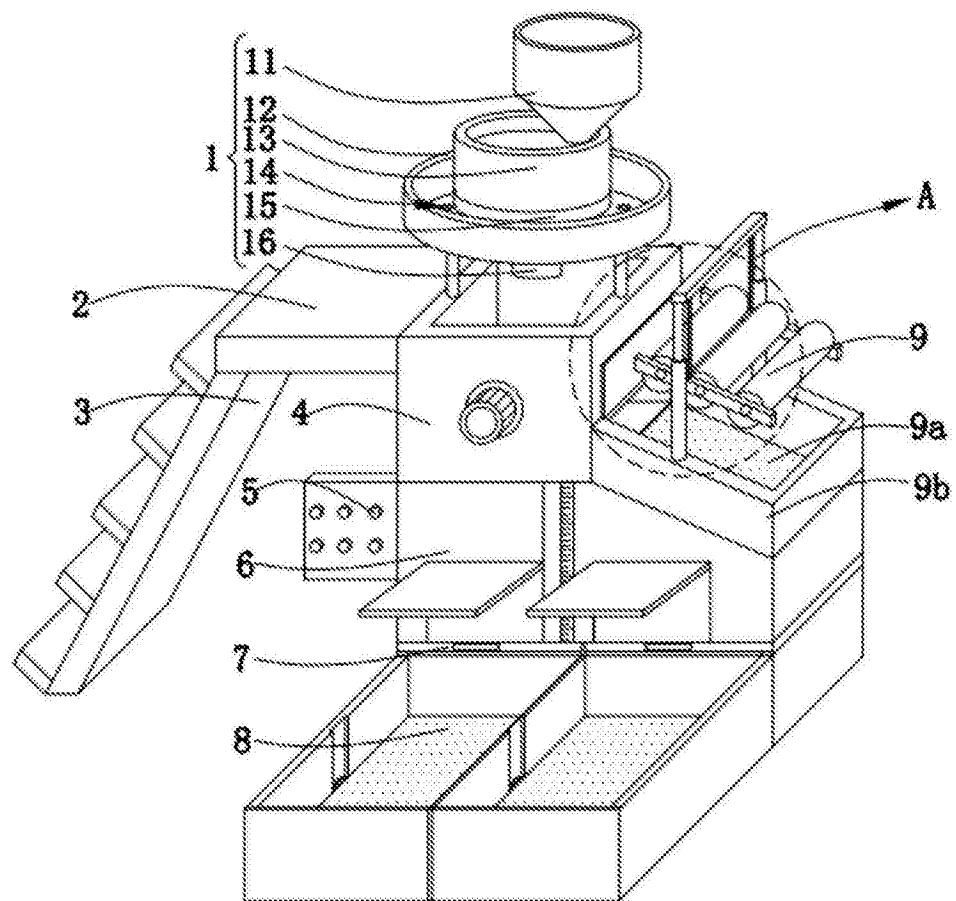


图2

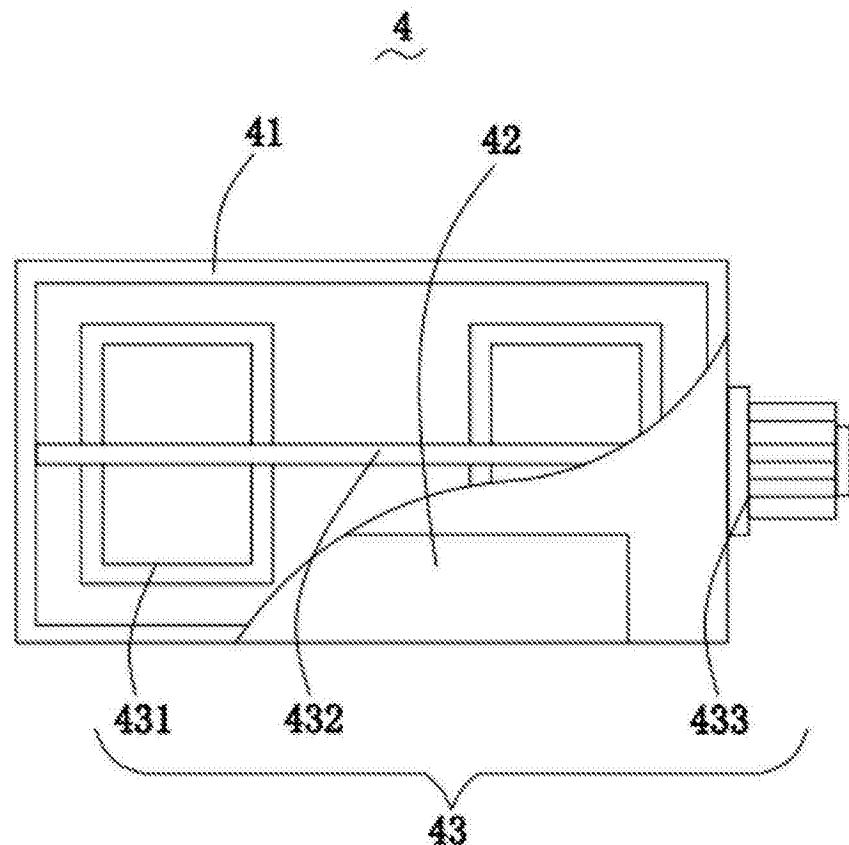


图3

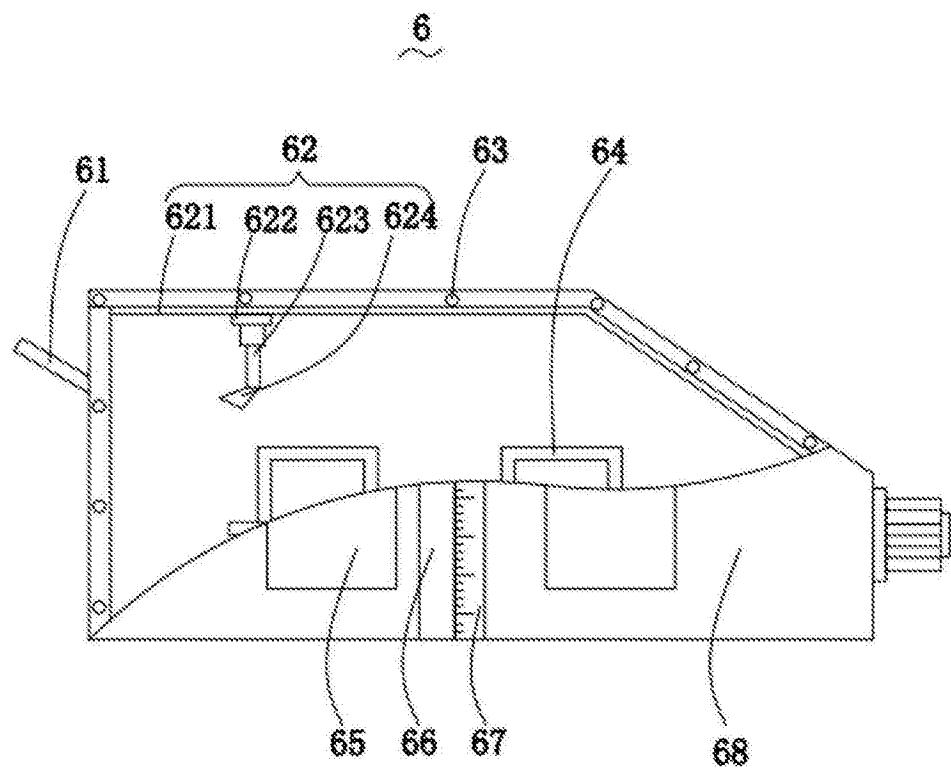


图4

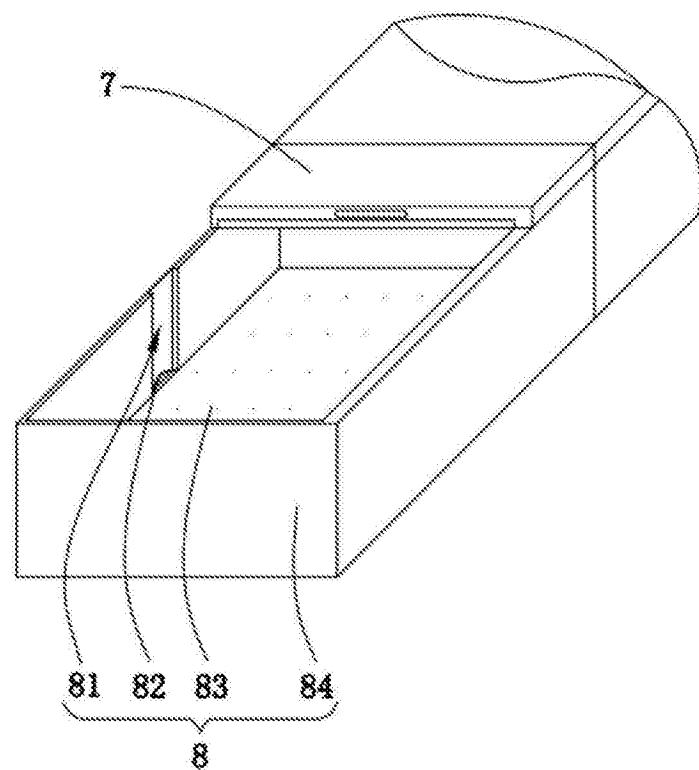


图5

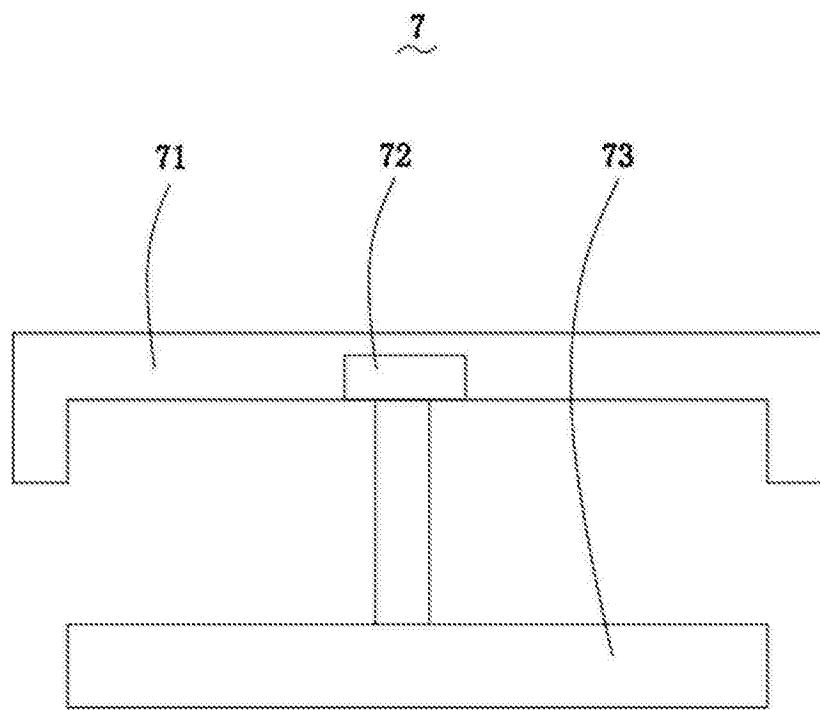


图6

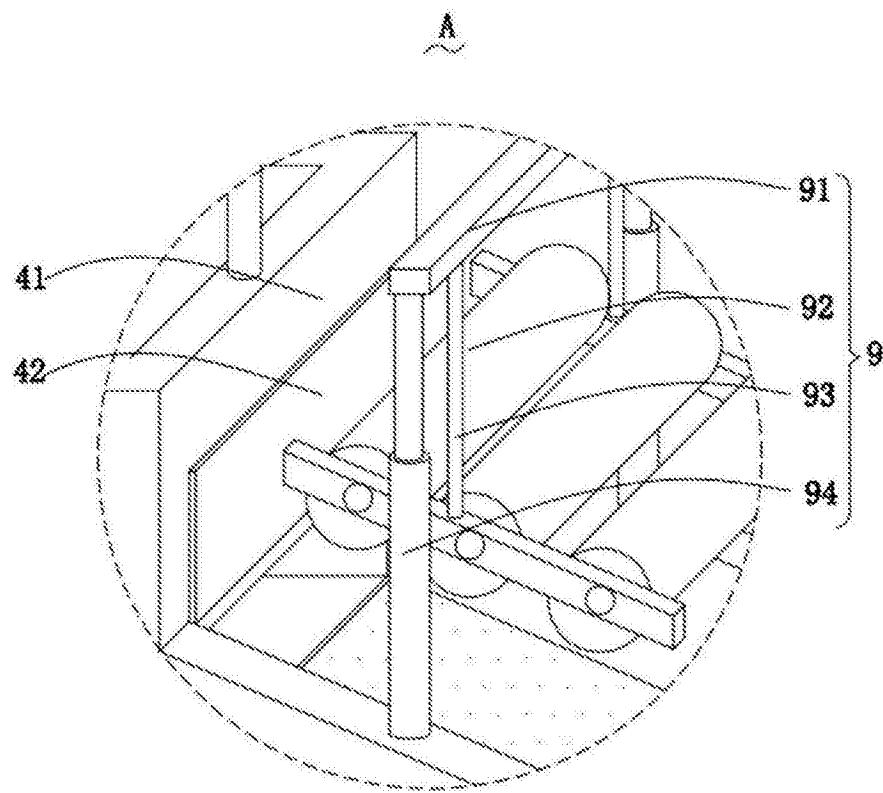


图7