



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 106175437 A

(43) 申请公布日 2016. 12. 07

(21) 申请号 201510214375. 2

(22) 申请日 2015. 04. 29

(71) 申请人 浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司
地址 310052 浙江省绍兴市世纪西街 3 号
(袍江工业区)

(72) 发明人 李峰 代松

(74) 专利代理机构 上海专利商标事务所有限公司 31100

代理人 陆勍

(51) Int. Cl.

A47J 31/00(2006. 01)

A47J 31/44(2006. 01)

A47J 31/56(2006. 01)

A23C 11/10(2006. 01)

A47J 43/04(2006. 01)

A47J 43/07(2006. 01)

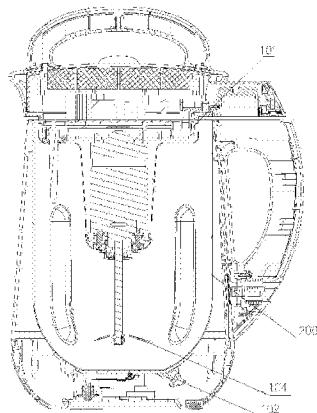
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

一种豆浆机及制作豆腐脑的方法

(57) 摘要

本发明涉及家用电器领域，特别涉及一种豆浆机及豆腐脑方法。本发明提供一种豆浆机，包括煮浆系统，煮浆系统包括杯桶、加热装置、搅拌装置，煮浆系统用来将豆水混合物料制成豆浆；还包括过滤系统和点浆系统；过滤系统用来将制成的豆浆进行过滤；点浆系统用来将过滤后的豆浆制成豆腐脑；点浆系统内的温度保持在 70-85 度之间。本发明还提供一种豆腐脑制作方法。本发明豆浆机制作出的豆腐脑颜色洁白、质地光滑、口感醇厚。



1. 一种豆浆机,包括煮浆系统,所述煮浆系统包括杯桶、加热装置、搅拌装置,所述煮浆系统用来将豆水混合物料制成豆浆;其特征在于,还包括过滤系统和点浆系统;所述过滤系统用来将制成的豆浆进行过滤;所述点浆系统用来将过滤后的豆浆制成豆腐脑;在所述点浆系统将过滤后的豆浆制成豆腐脑时,所述点浆系统内的温度保持在70~85度之间。

2. 根据权利要求1所述的豆浆机,其特征在于,所述过滤系统和/或所述点浆系统集成在豆浆机主体上,或者所述过滤系统和/或所述点浆系统独立于豆浆机主体外。

3. 根据权利要求1所述的豆浆机,其特征在于,所述过滤系统为30~100目过滤网。

4. 根据权利要求1所述的豆浆机,其特征在于,在将物料粉碎前,所述加热装置将物料加热到50~60度。

5. 一种豆腐脑制作方法,其特征在于,包括以下顺序步骤:

S1 将豆水混合物制成豆浆;

S2 将制作好的豆浆进行过滤;

S3 量取额定比例的添加剂,将过滤后的豆浆与制作好的添加剂混合并融合均匀;

S4 保温、静置成豆腐脑。

6. 根据权利要求5所述的豆腐脑制作方法,其特征在于,其中步骤S3的温度保持在70~85度之间。

7. 根据权利要求5所述的豆腐脑制作方法,其特征在于,其中步骤S4的保温、静置时间在10~15分钟之间。

8. 根据权利要求5所述的豆腐脑制作方法,其特征在于,其中步骤S3中,添加剂制作好后5分钟内与过滤后的豆浆混合。

9. 根据权利要求5~8任一所述的豆腐脑制作方法,其特征在于,其中S1包括以下顺序步骤:将豆水混合物按照比例置于杯桶内;将豆水混合物加热到50~60度;将豆水混合物粉碎成浆液;将浆液继续加热至沸腾;将沸腾后的浆液维持在100~300W加热功率区间值内继续加热2~3分钟;完成豆浆制作。

10. 根据权利要求5~8任一所述的豆腐脑制作方法,其特征在于,其中S1包括以下顺序步骤:将豆水混合物按照比例置于杯桶内;将豆水混合物加热到50~60度;将豆水混合物粉碎成浆液;浆液维持在100~300W加热功率区间值内继续加热至温度大于等于95度,并维持该温度5~10分钟;继续加热直到豆浆沸腾;完成豆浆制作。

一种豆浆机及制作豆腐脑的方法

技术领域

[0001] 本发明涉及家用电器领域，特别涉及一种豆浆机及豆腐脑方法。

背景技术

[0002] 随着豆浆文化的普及，豆浆机成为越来越多家庭的必备工具。目前市面上的豆浆机做出来的豆浆，香味不够浓郁，且蛋白质含量偏低，营养大部分流失。其主要原因在于，一、传统豆浆机首先对黄豆和水加热，当在对黄豆进行粉碎萃取蛋白质等营养物质时，由于温度过高，黄豆蛋白质已发生变性，导致萃取率降低；二、在对豆浆进行熬煮时，豆浆沸腾时间过长，会使蛋白质过度热变性而失去或部分丧失持水性，导致豆浆内蛋白质含量降低。

[0003] 豆腐脑作为早餐食品，深受很多人的喜爱。但豆腐脑制作过程中需要研磨、加热等工序，家庭作业中很难实现。豆浆机本身具有研磨和加热功能，可轻松实现豆腐脑制作过程中最重要的两个功能。目前市面上的豆浆机大多只能制作饮品，如豆浆、米糊、豆沙等，无法制作豆腐脑。若用普通豆浆机制作的豆浆来做豆腐脑，则做出的豆腐脑颜色深黄、口感酸涩。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是：现有的豆浆机无法做出口感较好的豆腐脑。

[0005] 为解决上述技术问题，本发明提供一种豆浆机，包括煮浆系统，所述煮浆系统包括杯桶、加热装置、搅拌装置，所述煮浆系统用来将豆水混合物料制成豆浆；还包括过滤系统和点浆系统；所述过滤系统用来将制成的豆浆进行过滤；所述点浆系统用来将过滤后的豆浆制成豆腐脑；所述点浆系统用来将过滤后的豆浆制成豆腐脑时，所述点浆系统内的温度保持在 70~85 度之间。

[0006] 优选的，所述过滤系统和 / 或所述点浆系统集成在豆浆机主体上，或者所述过滤系统和 / 或所述点浆系统独立于豆浆机主体外。

[0007] 优选的，所述过滤系统为 30~100 目过滤网。

[0008] 优选的，所述粉碎装置将物料粉碎前，所述加热装置将物料加热到 50 ~ 60 度。

[0009] 为解决上述技术问题，本发明还提供一种豆浆机制作豆腐脑的方法，包括以下顺序步骤：

[0010] S1 将豆水混合物制成豆浆；

[0011] S2 将制作好的豆浆进行过滤；

[0012] S3 量取额定比例的添加剂，将过滤后的豆浆与制作好的添加剂混合并融合均匀；

[0013] S4 保温、静置成豆腐脑。

[0014] 优选的，其中步骤 S3 的温度保持在 70~85 度之间。

[0015] 优选的，其中步骤 S4 的保温、静置时间在 10~15 分钟之间。

[0016] 优选的，其中步骤 S3 中，添加剂制作好后 5 分钟内与过滤后的豆浆混合。

[0017] 优选的，其中 S1 包括以下顺序步骤：将豆水混合物按照比例置于杯桶内；将豆水

混合物加热到 50 ~ 60 度 ; 将豆水混合物粉碎成浆液 ; 将浆液继续加热至沸腾 ; 将沸腾后的浆液维持在 100 ~ 300W 加热功率区间值内继续加热 2 ~ 3 分钟 ; 完成豆浆制作。

[0018] 优选的,其中 S1 包括以下顺序步骤 : 将豆水混合物按照比例置于杯桶内 ; 将豆水混合物加热到 50 ~ 60 度 ; 将豆水混合物粉碎成浆液 ; 浆液维持在 100 ~ 300W 加热功率区间值内继续加热至温度大于等于 95 度,并维持该温度 5 ~ 10 分钟 ; 继续加热直到豆浆沸腾 ; 完成豆浆制作。

[0019] 相对于现有技术,本发明主要具有以下有益效果 :

[0020] 制作豆腐脑的添加剂,其最佳反应温度为 70~85 度之间,温度过低则凝结时间过长且豆腐脑硬度也不够,温度过高则无法很好地将豆浆凝结成豆腐脑,因此将豆浆与添加剂混合的温度控制在 70~85 度之间可以适当的时间内制作出较好的豆腐脑。

附图说明

[0021] 本发明的上述的以及其他特征、性质和优势将通过下面结合附图和实施例的描述而变得更加明显,其中 :

[0022] 图 1 是本发明一实施例的豆浆机的结构示意图。

具体实施方式

[0023] 下面结合具体实施例和附图对本发明作进一步说明,在以下的描述中阐述了更多的细节以便充分理解本发明,但是本发明显然能够以多种不同于此描述的其它方式来实施,本领域技术人员可以在不违背本发明内涵的情况下根据实际应用情况作类似推广、演绎,因此不应以此具体实施例的内容限制本发明的保护范围。

[0024] 如图 1 所示,本实施例提供的豆浆机,包括煮浆系统、过滤系统和点浆系统,煮浆系统包括杯桶 200、加热装置 102、搅拌装置 104,煮浆系统用来将豆水混合物料制成豆浆,过滤系统用来将制成的豆浆进行过滤,点浆系统用来将过滤后的豆浆制成豆腐脑,点浆系统用来将过滤后的豆浆制成豆腐脑时,点浆系统内的温度保持在 70~85 度之间,譬如在具体的实施方案中,点浆系统内的温度可以保持在 70 度、75 度、78 度、80 度、82 度等。制作豆腐脑的添加剂,其最佳反应温度为 70~85 度之间,温度过低则凝结时间过长且豆腐脑硬度也不够,温度过高则无法很好地凝结成豆腐脑,因此将豆浆与添加剂混合的温度控制在 70~85 度之间可以在适当的时间内制作出较好的豆腐脑。

[0025] 在一具体的实施方案中,过滤系统和点浆系统集成在豆浆机主体上。在一具体的实施方案中,过滤系统和点浆系统均独立于豆浆机主体外,譬如过滤系统为 30~100 目过滤网,点浆系统为一单独容器,将添加剂按照比例置于单独容器内,将制作好的豆浆经过过滤网过滤后快速倒进单独容器内,使豆浆和添加剂充分溶解均匀。当然,还可以是过滤系统和点浆系统中其中一个集成在豆浆机主体上,而另一个独立于豆浆机主体外。

[0026] 在一具体的实施方案中,粉碎装置将物料粉碎前,加热装置将物料加热到 50 ~ 60 度。通过对黄豆的分析,可得出黄豆蛋白质的萃取温度在 50~60 度左右,此温度为黄豆蛋白质开始变性临界温度,温度越高,蛋白质变性越大,可萃取的蛋白质含量越低。在粉碎物料之前先对物料进行加热到 50 ~ 60 度,并维持在此温度范围内将物料粉碎成浆,可尽可能地萃取黄豆的蛋白质,减少营养的流失,同时使得制作出的豆浆香味更加浓郁,可作出颜色洁

白、质地光滑、口感醇厚的豆腐脑。

[0027] 本发明提供的豆浆机，其制作豆腐脑的方法，包括以下顺序步骤：

[0028] S1 将豆水混合物制成豆浆；

[0029] S2 将制作好的豆浆进行过滤；

[0030] S3 量取额定比例的添加剂，将过滤后的豆浆与制作好的添加剂混合并融合均匀；

[0031] S4 保温、静置成豆腐脑。

[0032] 将豆浆制作好后再制作添加剂，避免添加剂由于在水中的时间过长而电解，导致无法制作出豆腐脑，作为优选的方案，添加剂制作好后 5 分钟内与过滤后的豆浆混合，譬如可以是 1 分 30 秒、2 分钟、3 分钟、分 15 秒。

[0033] 作为优选的方案，其中步骤 S3 的温度保持在 70~85 度之间。

[0034] 作为优选的方案，其中步骤 S4 的保温、静置时间在 10~15 分钟之间。保温、静置时间过短则豆腐脑未完全凝结好。

[0035] 作为优选的方案，其中 S1 包括以下顺序步骤：将豆水混合物按照比例置于杯桶内；将豆水混合物加热到 50~60 度；将豆水混合物粉碎成浆液；将浆液继续加热至沸腾；将沸腾后的浆液维持在 100~300W 加热功率区间值内继续加热 2~3 分钟；完成豆浆制作。在豆浆熬煮阶段，对豆浆进行短时间沸腾乳化处理，可进一步减少蛋白质过度热变性而失去或部分丧失持水性，提高豆浆内蛋白质含量。

[0036] 作为优选的方案，其中 S1 包括以下顺序步骤：将豆水混合物按照比例置于杯桶内；将豆水混合物加热到 50~60 度；将豆水混合物粉碎成浆液；浆液维持在 100~300W 加热功率区间值内继续加热至温度大于等于 95 度，并维持该温度 5~10 分钟；继续加热直到豆浆沸腾；完成豆浆制作。95 度左右时，豆浆处于假沸腾状态，在豆浆熬煮阶段，对豆浆进行假沸腾长时间乳化，可进一步减少蛋白质过度热变性而失去或部分丧失持水性，提高豆浆内蛋白质含量。

[0037] 煮浆系统还包括控制装置 101、温度检测装置及时间检测装置，温度检测装置、时间检测装置、粉碎装置、加热装置均与控制装置电连接，控制装置控制加热装置加热直到温度检测装置检测到豆水混合物温度在 50~60 度范围时控制粉碎装置将豆水混合物制成浆液，以及根据时间检测装置反馈的信息控制加热装置、粉碎装置的下一步动作。

[0038] 需要说明的是，使用的添加剂可以是市面上常用的添加剂，如葡萄糖酸 - δ - 内酯，石膏，盐卤等，添加剂的额定比例，如每 500ml 豆浆使用约 1~1.5 克葡萄糖酸 - δ - 内酯。

[0039] 本发明虽然以较佳实施例公开如上，但其并不是用来限定本发明。任何本领域技术人员在不脱离本发明的精神和范围内，都可以做出可能的变动和修改。因此，凡是未脱离本发明技术方案的内容，依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何修改、等同变化及修饰，均落入本发明权利要求所界定的保护范围之内。

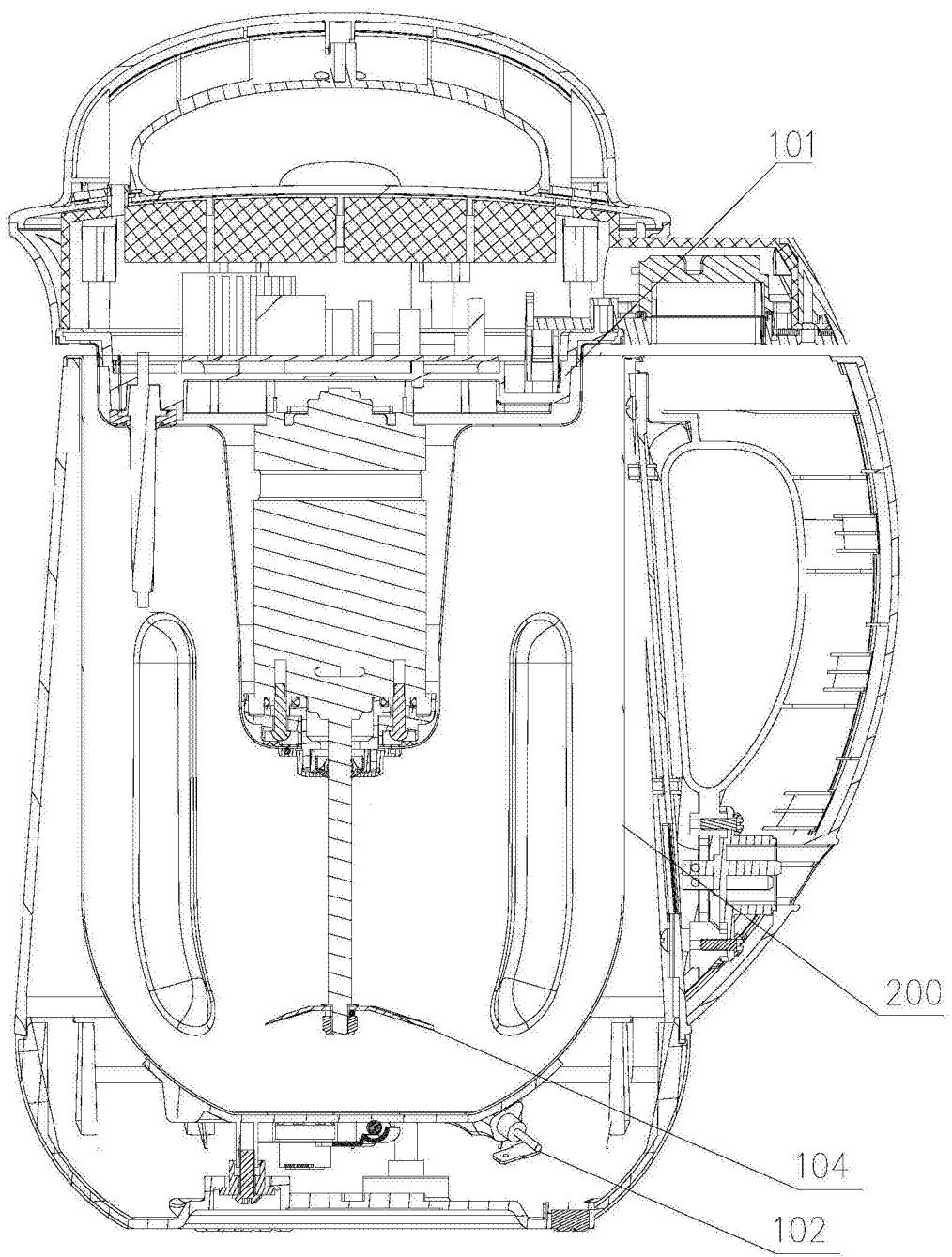


图 1