

臭豆腐制作过程

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678651327233266.html>

范文网，为你加油喝彩！

春节窗花剪纸教程-小儿便血



不同的信念，决定不同的命运！

2023年3月13日发(作者：键盘w键失灵)

浙江绍兴臭豆腐的工艺流程详解

浙江绍兴臭豆腐的工艺流程详解

(一)、认识绍兴臭豆腐臭豆腐系绍兴地方特产，历史久远，因臭而闻

名，颇受中外宾客的青睐。曾有“尝过绍兴臭豆腐，三日不知肉滋味”

之说。

那么，这闻着臭吃着香的臭豆腐是怎样的一个由来呢？相传清朝康熙八

年，有个江南到京赶考的金榜落第，闲居在会馆中，欲返归故里，交通

不便，盘缠皆无；欲在京攻读，准备再次应试，又距下科试期甚远。无

奈，只得在京暂谋生计。

其父在家乡开设豆腐坊，幼年曾学过做豆腐，于是便在会馆附近租赁了

几间房，购置了一些简单的用具，每天磨上几升豆子的豆腐，沿街叫

卖。时值夏季，有时卖剩下的豆腐很快就会发霉，无法食用。于是就将

这些买剩的豆腐切成小块，稍加晾晒，寻得一口小缸，用菜卤腌了起

来。之后歇伏停业，

心攻读，渐渐地便把此事忘了。秋风送爽，又逢京试，蓦地想起那缸

腌制的豆腐，赶忙打开缸盖，取出一看，豆腐已呈青灰色，用口尝试，

觉得臭味之余却蕴藏着一股浓郁的香气，虽非美味佳肴，却也耐人寻

味，送给邻里品尝，都称赞不已。尔后该秀才赶考的屡试不中，只得回

家，在家中的豆腐作坊、按过去试做的方法加上本地的

些苋菜梗做起臭豆腐来。经油炸或清蒸其味无穷鲜美，从此有了臭豆腐

闻着臭吃着香的美名。

臭豆腐是以含蛋白质高的优质黄豆为原料，经过泡豆、磨浆、滤浆、

浸卤、前期发酵、后期发酵等多道工序制成的。其中豆腐干坯、浸卤是

关键，豆腐鲜嫩程度和盐和卤汁的配制浓度以及温度、时间都将直接影

响臭豆腐的质量。

臭豆腐臭中有奇香，是一种产生蛋白酶的霉菌分解了蛋白质，形成了极

丰富的氨基酸使味道变得非常鲜美，臭味主要是蛋白质在分解过程中产

生了硫化氢气体所造成的。臭豆腐一经制成即含有大量微生素B12，

微生素B12对预防老年性痴呆症有着积极的作用。

二）、绍兴臭豆腐卤水配方（以配料100公斤计算）：

苋菜梗25公斤、竹笋根25公斤、鲜草头（苜蓿）20公斤、

鲜雪菜20公斤、生姜5公斤、甘草4公斤、花椒1公斤（共计

100公斤）、冷开水80公斤（另加）、食盐1公斤（另加）。

三）、臭卤的制作技术

1、下料时间的掌握：以苋菜生长季节为起始开始下料，各

种物料可以根据生长季节的不同，分别按照5公斤鲜料加4

公斤冷开水和0.5公斤食盐的比例逐一下料。即当季有什么料就先按

比例下什么料，只至将配方中的料全部下完为止。

2、制原卤：按配方将当季的鲜料（不包括雪菜）洗净、沥

干、切碎、煮透和冷却后放入缸中，如有老卤在缸中更佳。

甘草用刀背亲轻轻砸扁切成长为50—100毫米左右。另按比例加入

花椒、食盐和冷开水（如有笋汁汤则可以直接代替冷开水）。如有雪菜

则不必煮熟，直接洗净、沥干、用盐爆腌并切碎后加入。

3、自然发酵：配料放入缸中后，让其自然发酵。一年后臭

卤产生浓郁的香气和鲜味后，方可使用。在自然发酵期内，要将卤料搅

拌两到三次，使其发酵均匀。使用时，取去卤汁后，料渣仍可存放于容

器中，作为老卤料，让其继续发酵。

这对增加卤水的风味很有好处。如果年时过久，缸中的粗纤维残渣过

多，可捞出一部分，然后按比例加入部分新料。臭卤可以长期反复使用

下去，越成越值钱，味道越浓郁，泡制的臭豆腐味道越好。

四)、制作绍兴臭豆腐坯的特殊方法

1、点浆制作工艺与普通盐卤豆腐相仿，但豆腐花要求更嫩一些。具体

办法是：将盐卤（氯化镁）用水冲淡至波美度8%

作凝固剂，点入的卤条要细，只能象绿豆那么大。点浆时用铜勺搅动的

速度要缓慢。只有这样，才能使大豆蛋白质网状结构交织的比较牢固，

使豆腐花柔软有劲，持水性好，浇制成的臭豆腐干坯子有肥嫩感。

2、涨浆开缸面、摊布与普通豆腐相仿。

3、浇制臭豆腐干的坯子要求含水量高，但又比普通嫩豆腐牢固，不易

破碎。在浇制时要特别注意落水轻快，动作利

索。先把豆腐花舀入铺着包布厚度为20毫米的套圈里。当豆腐花量超

过套圈10毫米时，用竹片把豆花抹平，再把豆腐包布的四角包紧覆盖

在豆腐花上。按此方法一板接一板的

浇制下去。堆到15板高度时，利用豆腐花自身的重量把水层豆腐坯按

顺序颠倒过来，继续压制。待压倒坯子的泄水至滴水短线为止。

4、划坯把臭豆腐干坯子的包布揭开后翻在平方板上，然后根据规格要

求划坯。（每块体积为5.3厘米*5.3厘米*1.8-2.2

厘米）。

五）、浸臭卤的方法将豆腐坯子冷透后再浸入丑卤。坯子要全部浸入

臭卤中，达到上下全面吃卤。浸卤的时间为3-4小时。50公斤臭

卤可以浸泡豆腐坯300块，每浸一次应加一些食盐，以增加卤的咸

度。连续浸过两到三次后，可加卤2-3公斤。平均每百块臭豆腐坯耗

用臭卤约250可左右。使用前需用清水洗净。

六）、保存方法产品由于浸卤后含有一定的盐分，因此不易酸败馊

变，在炎热的夏季，可保存一至两天。但由于含水量高，极为肥嫩，容

易碎落，因此无论是运输、销售或携带都必须用框格或盛器，切忌直接

堆放或碰撞，以保持商品外形完整。同时，应注意保存在阴凉通风处。

分缓慢的积压出来。为保持上下受压排水均匀，

中途应将15

七）、油炸工序

1．油的选择。可用猪油、茶油、菜油、花生油、大豆油等

动植物油，以猪油经济和实用，以花生油最为正宗。

2. 锅、灶。普通铸铁锅，灶用煤球灶、煤气灶、液化气灶

均可。

3. 下锅看火候。在油温七成热时，方可把豆腐坯夹进锅内，

1次可炸10来块。注意要用慢火才能有绍兴臭豆腐的风味。

豆腐坯在锅内经慢火油炸几分钟后，坯体略有膨胀，外表呈黄色而焦

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，待上汤出售。

1、用汤料用筷子把炸好的臭豆腐戳洞，夹进汤盆内上汤后装袋即可出

售（现炸现卖最好）。汤料的配制：锅热时放入

菜油，油热时，加进适量的盐，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。

加入酱油、麻油、山胡椒油、葱等调料调制成酱料，配上香菜，蘸酱食

用。此外，可以蘸番茄酱、米醋食用，还可以清蒸、煎煮。

2、用酱料大蒜细末、生姜细末、辣子粉、味精、五香粉，

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发