

济宁晚报全媒体记者 董绍进
通讯员 吴建绪

豆腐皮是中国传统豆制品，营养丰富，蛋白质、氨基酸含量高，还有铁、钙、铜等人体所需的微量元素。

豆腐皮的制作其实是一个既传统又讲究的过程。首先，选用优质大豆，经过脱皮、浸泡后，磨成豆浆。接着，要过滤豆浆，去除豆渣。豆浆细腻，这样出来的豆腐皮口感才会更好。接着，将加热好的豆浆倒入预先准备好的凝固剂中，搅拌均匀，使其充分吸收凝固剂。

将凝固好的豆腐花放入事先准备好的模具中，均匀摊开，盖上一层棉布，再摊上一层，如此反复地一层压一层，用机器压平压实，使其更加紧密。成型后，一张张香气四溢、筋道爽口的豆腐皮便“诞生”了。

一张豆腐皮的诞生



大豆浸泡8小时以上，直至豆子吸水膨胀。



压成型的豆腐皮



磨好的豆浆，过滤后加热。



将加热好的豆浆倒入凝固剂中，搅拌均匀。



放入模具，压平压实。