

免责声明：上海矿山破碎机网：<http://www.jawcrusher.biz>本着自由、分享的原则整理以下内容于互联网，若有侵权请联系我们删除！

上海矿山破碎机网提供沙石厂粉碎设备、石料生产线、矿石破碎线、制砂生产线、磨粉生产线、建筑垃圾回收等多项破碎筛分一条龙服务。

联系我们：您可以通过在线咨询与我们取得联系！周一至周日全天竭诚为您服务。



更多相关设备问题，生产线配置，设备报价，设备参数等问题

可以**免费咨询**在线客服帮您解答 | 24小时免费客服在线

一分钟解决您的疑惑

点击咨询



重庆做石磨最好的材质

Nicole的生活书blog美食天下授权原创博客未经许可，不得转载或摘编自打看到有手巧的博友在自家做豆腐，我就开始着迷了，从小爱吃的豆腐，如果可以自己动手做出来，那是多么美的事儿啊。无巧不成书，前阵子有个朋友送我一个专做豆腐的木盒子，话说这可是我期待已久的东西啊，而且看这样子就知道用了年头不短，我就喜欢这老物件儿，更有岁月的痕迹。

像我们这样的非专业人士，想找到石磨重庆做石磨最好的材质还真不容易，所以就用了这个相对简化的办法，借助现代化工具，虽然做法类似，但严格来说，这也只能算是山寨的石磨豆腐了。

别瞧这石磨豆腐质感粗，重庆做石磨最好的材质却可谓名副其实的凝聚精华，那么大量的黄豆最终才可得这么一小块豆腐，可想而知其所含的丰富营养。心得分享：由于黄豆的用量较多，需分两次打豆浆；酸浆与豆浆反应需要一定的温度，放酸浆之前要将豆浆再次烧开；如豆浆不宜凝结，可适当增加酸浆的用量；最好采用专用的木盒制作豆腐。

人们用重庆做石磨最好的材质来推磨做汤圆，蒸米粉的米浆；用重庆做石磨最好的材质来推磨煮掺和在猪草里喂猪的包谷面，蒸粉蒸扣肉的和做我们当地人叫“硬头粑”的米面……蘸糍粑的炒豆面，以及煮稀饭的豆浆；

重庆做石磨最好的材质

重庆做石磨最好的材质还用重庆做石磨最好的材质来推磨红苕粉，洋芋粉……特别是重庆做石磨最好的材质还用重庆做石磨最好的材质推磨豆花。豆花和豆腐是不一样的，水泡涨的豆子推出来，经纱布滤帕过滤的豆浆，在锅里烧涨之后漂浮在锅里花花一样，这个时候就叫豆花。

每当父亲生日来临的时候，母亲就说：那天我们推豆花来吃哟……石磨推出的豆花，肯定比现在机器打出的豆花要香得多。那种石磨子推磨出的豆花吃起好像都有一个石磨子的香味呢！我家老屋的老石磨子同老家其重庆做石磨最好的材质地方，其重庆做石磨最好的材质人家的石磨子没有什么区别，只是要大许多，笨重许多，是用巨大的石头打造的，也不知道那时大人们为什么要打这么大。

话又说回来，大有大的好处：推磨东西的时候推磨得又快又细，弯子里的人都爱到我家的那个老石磨子来推东西……对我来说，不好的地方就是我儿时人矮小气力矮小，推不怎么动重庆做石磨最好的材质而已。重庆做石磨最好的材质们都有洞孔，下磨盘只有一个洞孔在正中央，上磨盘却是两个，一个没有穿将近公分的浅洞孔隐蔽在中央，是用来扣磨心的。另外一个洞孔在旁边一点，要比下面的大很多，深很多，俗称磨眼，与上磨盘几乎也是一样的高，大约也是公分，是用来添装正准备推磨食物东西的。上下磨盘里面都有许多用铁鏊子打的许多细而密长的纹理齿槽，两个磨盘天衣无缝，上下重叠地吻合扣压一起，随着一转一转的叽咕声，重庆做石磨最好的材质们就像牙齿一样把食物东西磨嚼成细屑粉末。我老家那个老石磨子与北方或其重庆做石磨最好的材质地方是不一样的，推的方式方法也不一样，我老家推磨要用我们老家人土话说的“磨担”（书面语我不知道怎么说，也不知道怎么写）那一个木把柄的中间也有个小孔，那个孔就是专门搁放磨担的。如果是固体，粉屑，就用磨扫沿着磨槽扫到磨嘴口，再扫到盛装的器具里，我家一般是用升子；如果是流体就顺着磨槽再经过槽嘴口流滴到下面的桶或盆子里……我们老家推石磨同北方以及其重庆做石磨最好的材质一些地方也是不一样的。

我们老家推磨要用磨担，重庆做石磨最好的材质还要用拇指粗的绳子，把磨担的手把两端捆起来吊在空中，人就用两手握着手把一推一来的用力。推磨的时候，可以一个人，可以两个人，三个人一起推……都不论；一个人可以用两只双手推，也可以用一只单手。特别是要过了时候的冬天夜晚，推汤圆，推用来蒸米粉的米粉浆……老石磨子那时也更加的忙碌起来，一般都要一边转，一边唱到很深很深的深夜。现在我特别爱看爱听爱乱唱……甚至爱乱叫几句孩子《沙家浜》的唱腔，也许就是在老石磨子旁受到父亲的影响吧……大人在推添磨的时候，我偶尔也去学着帮忙帮父亲推两把，帮婆婆添几瓢，结果是帮倒忙，把米直接添到磨槽里去了……磨子一转一转的转着，一声一声地唱着：叽——咕，叽——咕，叽——咕，叽——咕……不快不慢均匀下去，没完没了。我一边看着转动的磨子，有时我就爱一边去漫无边际无知天真的乱想——我感觉转动的老石磨子就跟我们

的日子，或者我们的日子就跟转动的老石磨子差不多，随着白天那轮太阳早上从东边磨转起来的，黄昏之后就磨转到黑夜里去了，磨转一转就是一天，然后一天一天的轮回磨转重复……好像永远没有尽头。随着转动的叽咕，叽咕声，一圈一圈的雪白的米浆就从上下两个磨盘的缝隙磨挤出来，每叽咕一声，就是一圈雪白的米浆，每叽咕一声就是一圈雪白的米浆……不知不觉地，磨槽里的米浆不知道流装满了好多桶，泡米的缸钵里的水也不知道添了好多回，渐渐地夜很深很深了，那时我感觉从石磨里推磨处来什么都不是，就是我垂涎三尺妈妈蒸好的活米粉。

不过我的瞌睡早就来了，上下眼皮不停的打架，我眼睛等不到吃活米粉那个时间去，我就只好去睡了，只好在睡梦里去听着那转动的叽咕声，听着我想象的日子……最后也只好在睡梦里等着，等着妈妈把蒸好的活米粉端到我们床头来了……我小的时候身体很差，只要一到夏天或者冬天一杯被日晒雨淋寒风吹，满身都要起很多一大块一大块的红斑，有时头上，额头上重庆做石磨最好的材质还有起一个一个的苞，老家人说这叫起丹，医生和医书上说这叫皮肤过敏。每当这个时候，婆婆妈妈她们以为是中了鬼邪，她们迷信地认为红专门是驱牛蛇神，驱邪驱灾驱难的……重庆做石磨最好的材质们见红就逃跑了，不敢到我身上来了。

大年三十晚上烧纸的时候，每次都忘不了给老屋的老石磨子烧点……日子就像老石磨子那样一天一天的转磨着，我也推着那个老石磨子一天一天的把自己推磨大，然后推磨老……后来我稍微再大点之后，我几乎天天都要同老石磨子对话，那时家里的推磨的家务同挑水一样几乎都是我包了的。没有人添磨，我就一次把很多的包谷搁放在磨盘上，慢慢的推，慢慢的推……推一转，磨盘里包谷就震抖动到磨眼里去几粒，我只能慢慢推——“磨刀不费砍柴工”。

很多时候是正起推几转，又反起推几转，这样推出来的面就会细致些，没有人教我，是老石磨子上摸索到，换句话也是老石磨子教我告诉我的。砂岩是一种无光污染，无辐射的优质天然石材，对人体无放射性伤害，绿色砂岩，颗粒均匀，质地细腻，硬度适中，天然性效果理想，绿色砂岩是所有砂岩品种中耐磨程度最好，这也决定了其耐用性好。中间轴为不锈钢，磨齿采用齿中多路，齿边菱形纹路，研磨细腻，口家用石磨磨盘小石磨豆浆机相关产品石磨豆浆机商用家用电动豆浆机库号：RL电动石磨砂岩豆浆机库号：RL电动石磨砂岩豆浆机库号：RL石磨豆浆机商用家用电动豆浆机详细参数品名：电动石磨豆浆机电机转速：无极变速电机功率：W电机可以选择W价格多块架子采用镀锌板镀锌管，这样可以防止生锈。

石磨是纯天然的产物，石磨磨齿均匀运转速度慢，加工过程中使能量达到均衡释放，让外界空气与磨出来的豆浆颗粒很好的接触，在一定的化学作用下，让黄豆充分释放蛋白质，做出来的豆浆不仅豆制品含量高营养成分多，而且浆质细腻，豆香浓郁，又保留了豆类产品所富含的多种微量元素。而豆浆中富含蛋白质维生素矿物质等养分，经常饮用能均衡人体营养，调整内分泌，对降低胆固醇减轻动脉硬化高血压及保肝等有一定的帮助；

同时，豆浆重庆做石磨最好的材质还有消暑之功效。

石磨豆浆与机械豆浆的区别石磨豆浆具有五大优势：口味机械加工：豆浆高温研磨，破坏了大豆的自然浓香，甚至重庆做石磨最好的材质还有焦糊的味道。

原文地址：<http://jawcrusher.biz/ptsb/gr1lZhongQingGFt8q.html>