La fabrication du fromage de soja

Le fromage de soja est du lait solidifié. Un fromage de qualité est riche en protéines et utilisé comme aliment à la fois pour l'homme et l'animal, enrichit le sol. Du fromage obtenu à partir des graines de soja est de haute qualité.

Sélectionnez d'abord des graines propres de bonne qualité, car elles sont faciles à traiter et préférées par le client. Ceci est suivi par le vannage, le tri des graines de soja pour éliminer les corps étrangers aussi bien que le décorticage du soja.

Les graines et l'eau

Versez les graines dans une casserole, pour 1 kg de soja, ajoutez 4 litres d'eau et trempez pendant 12 à 18 heures dans un endroit propre pour éviter les corps étrangers. Cependant, changez l'eau toutes les 3 à 4 heures et égouttez l'eau à l'aide d'un tamis ou d'un panier.

Prenez les graines pour la mouture et vérifiez si les graines sont bien moulues et ajoutez un peu d'eau pour faciliter la mouture, et ensuite recueillez la pâte dans un récipient propre.

L'extraction de l'huile de soja

Rassurez-vous d'une bonne hygiène en nettoyant les mains, les ustensiles et mélangez 1 kg de la pâte avec 7

à 8
litres d’eau. Séparez le lait de soja avec un tissu propre ou un sac en polyéthylène brodé et recueillez le lait dans un récipient propre.

Rassurez-vous que le feu est fort avant de
mettre du lait tout en remuant constamment pour éviter que le flot ne tombe
dans le feu. Ajouter graduellement de l’eau du maïs fermenté
jusqu’à ce que le lait se solidifie, refroidissez et ajoutez des ingrédients
pour avoir du goût. A la fin, le lait solidifié
est le fromage de soja. Celui-ci est enveloppé dans un tissu pour extraire de
l’eau et pressé dans une passoire pour une mise en forme correcte. Ceux-ci sont
colorés avec un colorant naturel.