

### III: Cách làm đậu phụ tại nhà

Máy làm sữa đậu nành Soylove làm được đậu phụ, dùng gói men kèm theo máy làm rất dễ, hết men có thể dùng chanh hoặc giấm... Công thức:

- 100-120g đỗ tương quế (hạt đậu nành) đong bằng cốc nhựa kèm theo máy
- 1.700ml nước tinh khiết
- 1 gói men đậu phụ kèm theo máy Soylove, có thể thay bằng chanh, giấm

#### Ngâm đỗ tương:

Muốn làm được đậu phụ ngon bắt buộc phải ngâm đỗ tương, mùa hè 4-8h, mùa đông 6-10h. Trước khi ngâm xả nước cho hết sạch bọt. Không được ngâm nước nóng. Không đậy nắp. Đặt ở nơi thoáng mát. Càng nhiều nước càng tốt. Ngâm xong, xả thật mạnh cho bọt cũ rời mới bóp và nhặt sạch vỏ.



#### Bước 1:

Đong nước gần tới vạch thứ ba 1700 trong bình, gạt quai xách ra sau. Cho đỗ tương đã bóp vỏ vào giỏ inox, lắp giỏ inox vào củ máy, xoay theo chiều kim đồng hồ, đặt lên bình rồi gạt quai xách để khoá lại. Chưa khoá, điện không vào.

#### Bước 2:

Cắm dây điện vào củ máy rồi bấm nút đầu tiên Tofu. Đèn Tofu nhấp nháy là máy đang làm việc. Chu trình gồm: 1. Hấp 5 phút, 2. Báo 1 tiếng bíp, 3. Xay liên tiếp nhiều lần, 4. Đun đến khi chín sữa, 5. Kết thúc máy báo bíp bíp 30 giây.

#### Bước 3:

Khi máy báo bíp bíp làm xong thì nhắc củ máy ra. Bóc 1 gói men đậu ra hòa tan với 10ml nước đun sôi để nguội. Nhấc bình lên rót nhanh nước đậu qua vợt lọc xuống bát nước men. Sau khi rót hết, dùng thìa khuấy 6-10 vòng cho nước đậu bão hòa và kết tủa hết. Nước đậu trong dần là thành công.

#### Bước 4:

Đặt khuôn to phía dưới, làm ướt qua vải lọc rồi đặt vào trong, vớt đậu phụ kết tủa vào khuôn. Gập một mặt vải lọc lại, lấy khuôn nhỏ ấn đều tay cho nước đậu ra hết. Ấn nhẹ để nước ra từ từ thì miếng đậu phụ mới vuông vắn. Dùng vật nặng khoảng 3 lạng nén trong 10 phút cho nước ra hết. Tháo khuôn nhỏ bên trên, mở vải lọc ra, úp ngược khuôn to vào đĩa, gỡ vải lọc ra là có thể mang ra thưởng thức.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY LÀM SỮA ĐẬU NÀNH SOYLOVE

- Làm sữa đậu nành
- Làm tào phớ
- Làm đậu phụ



MADE IN KOREA

CSKH: 0904999333-0904009978

IOM-201A, IOM-801A

### Mỗi máy làm sữa đậu nành Soylove gồm có các bộ phận

- Củ máy có gắn giỏ lọc inox bên trong
- Bình đun có quai xách
- Giỏ lọc inox tháo ra được
- Vợt lọc bằng inox
- Vải lọc
- Men làm đậu phụ có thể thay bằng chanh, giấm
- Khuôn làm đậu phụ gồm khuôn trên và dưới
- Cốc nhựa, mỗi cốc bằng 100g đỗ tương khô (đậu nành)
- Dây điện



### I. Cách làm sữa đậu nành

Máy làm sữa đậu nành Soylove tự động xay hạt đậu nành và nước rồi đun chín thành sữa. Thao tác khá đơn giản, chỉ cần cho nguyên liệu vào rồi bấm một nút Soymilk/Porridge, sau 30 phút là có sữa nóng để uống, không phải lọc. Công thức:

- 100g đỗ tương quế đong bằng 1 cốc nhựa
- 1.300ml nước tinh khiết đong bằng vạch thứ 2 trong bình
- 10 hạt lạc sen (đậu phộng), không cần rang
- 2 thìa vừng đen (mè đen) rang thơm chín tới. Rất bổ
- Nguyên liệu tăng giảm 5% nhiều hơn máy hoạt động sai.
- 1 cọng lá dứa (lá nếp, lá thơm, lá tằm...) bỏ lại, để vào bình, không để vào giỏ.



Máy Soylove làm được cả đỗ khô. Muốn ngon cần ngâm qua đêm, mùa hè 4-8h, mùa đông 6-10h. Trước khi ngâm xả nước cho hết sạch bọt. Không được ngâm nước nóng. Không đậy nắp. Đặt ở nơi thoáng mát. Càng nhiều nước càng tốt. Ngâm xong, xả thật mạnh cho bọt cũ rời mới bóp và nhặt sạch vỏ. Hàng ngày làm, nên ngâm 3-4 mẻ. Phần chưa dùng cho xấp nước, để ngăn mát tủ lạnh dùng hết trong 2 ngày, hoặc để ráo nước cho vào hộp kín để ngăn đá. Mỗi khi dùng cần xả nước lại cho hết bọt.

Máy IOM-201A	Máy IOM-801A
Gạt quai xách của bình ra sau. Đặt củ máy vào bình sao cho vừa với khớp vướng phía sau. Gạt quai xách thẳng lên trên, nghe tiếng "bang" là được. Mở máy thì gạt quai xách ra sau.	Đặt củ máy vào bình sao cho quai trên lệch sang phải rồi gạt củ máy sang trái sao cho quai trên thẳng với quai dưới, nghe tiếng "bang" là được. Mở máy thì gạt quai trên sang phải.

#### Bước 1:

Đong nước tới vạch thứ hai 1300 trong bình, gạt quai xách ra sau. Cho tất cả nguyên liệu vào giỏ inox, lắp giỏ inox vào củ máy, xoay theo chiều kim đồng hồ, đặt lên bình rồi gạt quai xách để khoá lại. Chưa khoá, điện không vào.

#### Bước 3:

Khi máy báo bíp bíp làm xong nên nhắc củ máy ra xả nước cọ rửa ngay các chi tiết giỏ lọc, lưỡi dao, bình đun. Để lâu sẽ khó cọ rửa hơn.

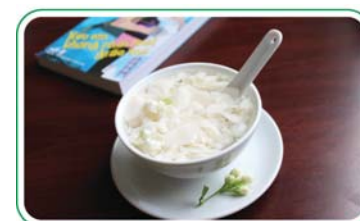
#### Bước 2:

Cắm dây điện vào củ máy rồi bấm nút ở giữa Soymilk/Porridge. Đèn Soymilk/Porridge nhấp nháy là máy đang làm việc. Chu trình gồm: 1. Hấp 20-25 phút, 2. Báo 1 tiếng bíp, 3. Xay liên tiếp nhiều lần, 4. Đun đến khi chín sữa, 5. Kết thúc máy báo bíp bíp 30 giây, có thể rót ra uống luôn, không phải lọc.

### II. Cách làm tào phớ bằng đường nho

Máy làm sữa đậu nành Soylove làm tào phớ bằng đường nho rất ngon, món này còn gọi là tào hũ đường, tào phớ, tào hũ, đậu hũ đường, đậu hoa, đậu pha... Công thức:

- 100-120g đỗ tương quế (hạt đậu nành) đong bằng cốc nhựa kèm theo máy
- 2.700ml nước tinh khiết
- 1 thìa đường nho Pháp đong bằng thìa sữa chua Vinamilk
- 100g đường hoa mai loại màu vàng có bán ngoài chợ, 5 bông hoa nhài



#### Ngâm đỗ tương:

Muốn tào phớ ngon bắt buộc phải ngâm đỗ tương, mùa hè 4-8h, mùa đông 6-10h. Trước khi ngâm xả nước cho hết sạch bọt. Không được ngâm nước nóng. Không đậy nắp. Đặt ở nơi thoáng mát. Càng nhiều nước càng tốt. Ngâm xong, xả thật mạnh cho bọt cũ rời mới bóp và nhặt sạch vỏ.



#### Nước chan tào phớ:

Đun sôi 1000ml nước, cho đường vào đợi sôi đến khi cánh đường tan hết, bắc ra để nguội, thả hoa nhài vào, để tủ lạnh. Nên làm nước đường trước.

#### Bước 1:

Đong nước gần tới vạch thứ ba 1700 trong bình, gạt quai xách ra sau. Cho đỗ tương đã bóp vỏ vào giỏ inox, lắp giỏ inox vào củ máy, xoay theo chiều kim đồng hồ, đặt lên bình rồi gạt quai xách để khoá lại. Chưa khoá, điện không vào.



#### Bước 2:

Cắm dây điện vào củ máy rồi bấm nút đầu tiên Tofu. Đèn Tofu nhấp nháy là máy đang làm việc. Chu trình gồm: 1. Hấp 5 phút, 2. Báo 1 tiếng bíp, 3. Xay liên tiếp nhiều lần, 4. Đun đến khi chín sữa, 5. Kết thúc máy báo bíp bíp 30 giây.



#### Bước 3:

Khi máy báo bíp bíp thì nhắc củ máy ra. Dùng vợt lọc vớt sạch bọt trong bình. Đặt vải lọc lên miệng bát thứ nhất, rót nước đậu nành từ bình qua vợt lọc xuống. Rót nhanh, thấp tay. Lắc nhẹ vợt lọc cho xuống hết nước. Nhấc 4 góc vải lọc lên để nước đậu nành ra hết, không bóp vải. Bỏ bã trong vải và vợt lọc đi.



#### Bước 4:

Đặt bát thứ 2 ở chỗ chắc chắn. Cho 1 thìa đường nho, 10ml nước đun sôi để nguội vào hòa tan. Không dùng nước nóng. Nhấc bát thứ nhất lên, đổ nhanh tay và dứt khoát toàn bộ nước đậu nành xuống bát thứ hai trong 4-5 giây. Sau 30 phút sẽ thành tào phớ, hớt ra chan với nước đường. Dùng thìa hớt tào phớ vào từng bát, chan nước đường, cho thêm đá để thưởng thức khi hơi.