

Technologický postup výroby TOFU

Namáčení sójových bobů



Rozemletí



Povaření s vodou



Odstředění emulze (sediment = okara)



Pasterace



Homogenizace



Srážení sójového nápoje přidavkem kyselin (MgCl_2 , CaCl_2 nebo CaSO_4)



Odstranění přebytečné tekutiny



Formování do požadovaného tvaru (lisování)

