

臭豆腐技术培训班

产品名称	臭豆腐技术培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

而小馆子在餐饮业中，尽管饰演一个副角，但是其进行销售市场和发展潜力，全是无穷的。尤其是特色小吃这一品类，其可发掘的资源和销售市场，比较丰富。尽管通称为“特色小吃”，但是特色小吃这两字应有尽有，将来还将创造发明无限潜能。由于餐饮业的升级换代较为快，很多人都是会问，如今的餐馆还能赚钱吗?实际上从各类数据信息都可以看得出，餐饮业依然是个比赛道，而在全部餐馆销售市场中，又区划出了许多新项目。期间小下馆子的市场前景，远比你想像的要大。

“油炸臭豆腐”是以含蛋白质高的高品质大豆为原材料，历经泡豆、打浆、滤浆、点卤、早期发酵、腌渍、灌汤、中后期发酵等多道工艺过程做成的具有特点的休闲娱乐口味，油炸臭豆腐在我国及其世界各国的制做方法和服用方法均存有地域上的差别：北京市王致和臭豆腐乳不可以煎炸，为馍馍和大饼等面点的配品;长沙市和绍兴市的油炸臭豆腐干非常出名，但其制做及其味儿均差别甚大。吃油炸臭豆腐，对防止老年痴呆症也有积极主动功效。

臭豆腐培训内容：

- 1.油炸臭豆腐原料和机器设备的了解和采用;
- 2.讲解调味料的实际效果及归类，选材与生产加工;
- 3.油炸臭豆腐卤水的配方与熬料方法;
- 4.油炸臭豆腐酱卤与发酵关键专业技能掌握;
- 5.臭卤汁泡浸与油炸臭豆腐原胚成形与储放;
- 6.油炸臭豆腐老长沙独门调味品的生产制造;
- 7.油炸臭豆腐煎炸专业技能与调料成形;

8.油炸臭豆腐具体步骤加工工艺与常见问题的掌握。

长沙市训练的油炸臭豆腐二种关键的全过程：做卤汁，调配灌汁油炸臭豆腐。

1、卤汁：规定“上臭和着色快，泡浸的水豆腐外焦里嫩内嫩，煎炸后呈不一样水平的异味，吃起来呈香气”，规定卤汁发酵时刻越久越好，提升料丰富，不一样季节卤汁提升主要材料配制有效，有科学规范的卤汁维护保养方案。

学习培训课程介绍：

至今年;曾食坊课程培训已达到500种;一共归类有：特点小吃培训班、早餐培训班、面点培训班、湖南菜培训机构、主食快餐培训机构、民俗饼类、冷食甜品培训班;品类学习培训学时不限定(大约时间在3-5天);教学方式为一对一教学;

长沙市曾氏食之味学习培训基础学习培训关键点:《随到随学，好提早电话预定!老师傅从零教，学生亲力亲为实际操作，从原料到制成品的全部全过程详尽课堂教学，包含秘方所有对你说如何配，有的占比课堂教学，调料目前市面上都能够购到，学精回来彻底能够自身单独实际操作开实体店!并且中后期技术性长期性具体指导，真心实意协作，共创未来。