

豆浆豆腐脑技术培训学校 洛阳的实在选择

产品名称	豆浆豆腐脑技术培训学校 洛阳的实在选择
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

专业教学十几年 各色小吃技术培训 一对一私教学 全程实操

豆腐脑培训，核心配方技术全部传授，口碑好，正宗的豆腐脑技术来厨掌柜不断改良，使产品的味道、口感、颜色等各方面均达到了登峰造极的水准。运用科学计量，对产品所需的调料和香料的用量都精确到克，使学员做出的味道和我们的味道完全一致。从我们学校毕业的学员都能独立开店经营。我们不仅教学员技术还指导学员如何开好店。让我们每位学员都能挣到钱。学员挣到钱了学校生意也会越来越好

先将净黄豆磨成豆瓣，去皮后放入清水中浸泡4小时左右，到豆瓣膨胀成发白时捞出，倒入磨浆机或石磨中磨成细豆浆，用布将细豆浆过滤，将取过豆渣的浆汁倒入铁锅里，用旺火烧开后，倒入专用桶内，再将熟石膏用清水化开，放入瓦缸内，将桶里豆浆趁热倒入，约5分钟，即成豆腐脑。

膳学派豆腐脑引领行业发展，用较好的汤汁浇出不一样的豆腐脑，鲜美无比。膳学派，作为中国较好较正宗的豆腐脑餐饮技术培训学校，继承千年文化遗产，再现百年老店之传统。豆腐脑一道的汉族传统小吃，常与豆腐花、豆花混用，依据各地口味不同，北方多爱咸食，而南方则偏爱甜味，亦有地区如四川等喜爱酸辣口味豆腐脑一道的汉族传统小吃，常与豆腐花、豆花混用，依据各地口味不同，豆腐脑多在晨间出售，老豆腐则在午后。豆腐脑浇卤，老豆腐则佐酱油等素食之。豆腐脑，是豆腐制作过程中的半成品。

膳学派培训学习优势

- 1、专业师傅手把手教学，不限时间，随到随学
- 2、一次性缴费材料，包食宿，包技术培训费，包资料 费，包免费技术升级费，包教包会，学会为止
- 3、学习时间可以自由安排，想学小吃技术，欢迎来电咨询，到校实地考察。

膳学派小吃培训学校，坚持以诚为本，朴实无华的教学理念，踏踏实实为学员服务，为学员提供满意的学习和生活空间，百分百全透明的价格，为创业人士提供更好的技术服务。“诚信、创新、专业、务实”是膳学派小吃培训学校的理念。膳学派小吃培训学校教学特色是：理论加实际，并以实际操作为主,手把手教学.让每位学员到本培训中心，有一种宾至如归的感觉,更可享受到家的温暖；膳学派小吃培训学校继承和发扬了博大精深的中华美食文化，共为社会培养了一万五多名来自全国各地的小吃人才。希望更多的小吃创业者加入我们，膳学派将不断开拓创新，与时俱进，为中国餐饮美食小吃行业做出更大的贡献。