

南宁臭豆腐培训中心

产品名称	南宁臭豆腐培训中心
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

吃过长沙的特色小吃后，我觉得我的梦想都要提前实现了。在某一次排大长队买小吃的时候，一个新的梦想诞生了：我要做一个厨师，一个能做出各种美味小吃、化腐朽为神奇的大厨师。我有一个梦想，我要把中国的特色小吃发扬光大，用中国的小吃征服全世界，弘扬国威!

长沙是臭豆腐发源地，是较正宗较有名气的臭豆腐产地。想知道什么是真正的臭豆腐，就必须来长沙。至于那些在外地打着所谓“正宗长沙臭豆腐”招牌的，大多只学到一点皮毛而已毛主席曾经这样说过：到长沙没有吃过臭豆腐就等于没有来过长沙!

臭豆腐是中国汉族特色小吃之一，流传于中华，其他地方的豆腐发酵制品。他“闻起来臭，吃起来香”臭豆腐在长沙称为“臭干子”。长沙臭干子，深受长沙民众的喜爱，在下班时间经常需要排队数十分钟才能买到几片酥香味美的臭干子。以火宫殿为官方代表，毛泽东、朱镕基等曾光临并夸奖长沙火宫殿臭豆腐好吃味美，美国《食品》杂志也亲临采访。在各地的制作方式、食用方法均有相当大的差异。臭豆腐乳属于豆腐乳的一种，在清代曾作为御膳小菜送往宫廷，受到慈禧太后的喜爱，亲赐名御青方。湖南省、台湾省、浙江省、上海市、北京市、武汉市等地颇具代表性的小吃。臭豆腐在长沙称为“臭干子”，以长沙市坡子街火宫殿地区的小吃摊较为火爆。过去，臭豆腐普遍被认为是“不健康”的食物，如今，却摇身一变成了好东西。近日，据台湾《康健》杂志报道，臭豆腐中富含植物性乳酸菌，具有很好的调节肠道及健胃功效。外焦里嫩，亦臭亦香，而且不含对人体有害成份，是闻着臭，吃起来很香的臭豆腐，让人欲罢不能!

一块小小的臭豆腐，却能让人勾起一段回忆、一个地方、一种思念、一份感受、一份心情、一切的记忆长沙两种较重要的步骤：做卤水，调制灌汁臭豆腐。

1、卤水：要求“上臭和上色快，泡制的豆腐外脆内嫩，油炸后呈不同程度的臭味，吃起来呈香味”，要求卤水发酵时间越长越好，添加料丰富，不同季节卤水添加主料搭配合理，有科学合理的卤水养护方案。

2、调料：普通的长沙臭豆腐只有辣椒汤料，口味单调。食为天连锁的“经典·长沙”臭豆腐拥有汤料和辣椒酱两种主要调味料，以鲜、辣、香为特色，让食客回味无穷，添加在经过优良卤水泡制的高品质臭

豆腐原胚上，您会发现，您从来没有吃过这么好吃的臭豆腐!

长沙臭豆腐利润分析：豆腐1.6元/斤，一斤切14片，做成臭豆腐后，一元钱3片，一斤豆腐升值为6.5-7元，除去成本(豆腐、塑料碗和人工费)，一斤豆腐至少纯赚4元钱。按两个小时算可卖50斤臭豆腐，毛收入350元左右，除去成本，每天也有200-250元的收入。月纯利润则为6000-7500元。年纯收入则为72元，臭豆腐不宜做店，投资较大。开店则选在人很多的地段。小吃车经营灵活，投资更少，利润更高。本部长沙臭豆腐培训的优势：1风味独特，色香味全，食用方便。2臭豆腐技术流程标准化，易学易用。

曾食坊臭豆腐实操培训：

- 1、臭水卤水制作
- 2、豆腐选择标准及腌制
- 3、酱料刷料配比(五香/香辣/麻辣) 油泼
- 4、爽口泡菜制作

长沙曾食坊历经11年小吃培训，老学员不断，说句实在话，想去开店发展的，味道真的很重要;不管出于什么考虑，非常诚挚的邀请有的朋友可以实地过来了解一下，我们首先可以在网上添加微信，您备注一下学什么项目，我会马上发我们现场做出来的照片和视频给你看：有各种特色小吃、特色早餐粉、包点、饼类技术、经典流行的夜宵技术、快餐主食和自主研发的新品等等相关照片;并跟您约时间过来公司实地来公司品尝味;我们致力于打造长沙市权威让您称心的餐饮文化品牌机构。