

# 阜阳的想学习豆浆豆腐脑技术 包食宿

产品名称	阜阳的想学习豆浆豆腐脑技术 包食宿
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

豆腐脑是一道甘旨小吃，常与豆腐花、豆花混用，依据每个区域的口味不同，豆腐脑的滋味也是不尽相同的，北方的偏咸，南边的偏甜。那么你知道豆腐脑的做法和配方吗?知道豆腐脑怎么做吗?今日小编就来教我们怎么做豆腐脑。

豆腐脑的做法其实也挺简略，只不过时刻需求的长一点，下面就跟着小编一起来了解一下豆腐脑的做法吧。

食材：

干黄豆50g 清水400ml 内脂3.5g 海鲜酱油适量 香菜适量 行酥辣椒适量

做法：

- 1.将干豆泡十小时以上，夏天要换几回水。
- 2.泡好的黄豆是干豆的三倍重左右。
- 3.将泡好的豆子放在磨豆器里。参加清水磨出豆浆。
- 4.将磨好的豆浆倒在铺有沙布的滤网上，将豆浆过滤。重视微信大众号“10万道家常菜”看更多美食
- 5.内脂用少量凉开水稀释。
- 6.将豆浆煮开后坚持二分钟。
- 7.关火使豆浆的温度降到80-90度左右倒入内胆水，并用勺不断从上到下翻匀。

8.盖上盖子，使温度坚持，十五分钟后凝结即成。

9将豆腐脑盛到小碗里。

10.倒上海鲜酱油，香菜切末，参加香酥辣椒即可食用。

### 【豆腐脑系列】

宫廷木须豆腐脑 布丁豆腐脑 西米滋补豆腐脑 布丁豆腐脑 滋补红枣豆腐脑 珍珠手打豆腐脑  
吉祥三宝豆腐脑 魔豆豆腐脑 解暑绿豆豆腐脑 彩虹豆腐脑 香辣海鲜豆腐脑 三鲜热豆腐脑 养颜豆腐脑 八宝豆腐脑 现磨豆浆 鲜果果冻 水果布丁等。

### 【培训过程】

- 1.讲述的豆腐脑发展史及基础理论知识。
- 2.豆腐脑的制作技术与技巧。
- 3.半成品的制做方法、温度控制方法。
- 4.成品操作工艺讲解、注意事项。
- 5.开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

学员学习待遇：

- 1、技术一次性买断，传授核心配方！
- 2、全程实践操作、包教包会、不限制学期学会为止！
- 3、国内唯一拥有商学院教授，亲自指导开店运营的培训机构！
- 4、两人学习只收一人学费
- 5、终身免费复习技术升级
- 6、免费颁发毕业证书
- 7、免费合作、免费开店指导
- 8、免费提供学习餐
- 9、免费提供学习资料
- 10、免费提供24小时技术咨询

豆腐花亦称豆腐脑，是一道著名的特色传统小吃，成都膳学派小吃培训学校的小吃培训是成都好的豆腐脑培训，可分为甜、咸两种做法，学费便宜，专业师傅一对一教学，口味好口碑好。

一般来说，甜食主要分布于中国南方(甜豆腐花)，后者则为中国北方(咸豆腐脑)。豆腐脑培训学校推荐豆

腐花培训学校比较好，豆腐脑培训好，豆腐脑培训，豆腐脑做法，正宗豆腐脑培训

但对没有做过的人来说却是一件不容易的事，要想把豆腐花做得又嫩又滑就要讲究各种材。一种用黄豆制作的小吃，个别的会用豌豆、蚕豆等豆类制作。

将黄豆用水泡涨，磨碎过滤出豆浆，豆浆如果加入盐卤或石膏，就会凝结成非常稀软的固体。

膳学派餐饮培训学校得到完美解答，膳学派培训的豆腐脑传授核心技术，老师亲手指导教学，包学包会，前来学习的学员还能享受一份学费俩人一起学的优惠福利。