

黑色经典臭豆腐培训

产品名称	黑色经典臭豆腐培训
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

长沙臭豆腐，长沙人又称臭干子。长沙是臭豆腐发源地，是较正宗较有名气的臭豆腐产地。不同于其他地方的臭豆腐。从颜色，气味上来比较，长沙的臭豆腐可谓是非常贴合“臭豆腐”三字。黑乎的颜色，初闻怪异的气味。但千万不要被这些吓到，尝过之后，保准会让你印象大改观。长沙臭豆腐特点：焦脆而不糊、细嫩而不膩、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人，具有白豆腐的新鲜爽口，油炸豆腐的芳香松脆。是非常美味的特色小吃。

长沙臭豆腐距今已有将近130年历史，其中以长沙火宫殿臭豆腐是较出名的，本技术配方源自长沙火宫殿臭豆腐秘方，再其基础上精制而成，原汁原味的长沙臭豆腐，其色、香、味俱佳，外酥里嫩，清香可口，奇特诱人、亦臭亦香，做工精细，口味，是长沙臭豆腐的经典绝品，具有极高的投资价值。

曾食坊臭豆腐实操培训：

- 1、先了解整个臭豆腐制作流程;
- 2、腌制臭豆腐;
- 3、配料、炸制臭豆腐过程;
- 4、酱料制作;

培训课程

- 1.如何选料的讲解;
- 2.豆腐的浸泡时间与过程;
- 3.油温的控制;

- 4.炸制时间的控制;
- 5.汤料的制作方法;
- 6.秘制原料制作过程;
- 7.怎么控制成本与提高利润;
- 8.销售方法与技巧的详细讲解过程。

在人们的生活中，衣食住行是我们生活的必备元素，如果没有了这四种元素的话，我们的生活将会是一潭死水，所以说人们越来越注重这些生活的品质。那么小编所要说的这个职业就是和人们的饮食有关的，说道这里可能很多人都知道了，就是厨师。那么想要学习厨师要到那里的厨师培训学校呢?通过大量的上网查阅资料，我们看到了长沙市曾食坊厨师职业培训学校就是不错的选择。长沙市曾食坊厨师职业培训学校占地面积广，技术指导老师是多年以上厨龄的知名大厨有多年的教学经验，让每一个来学校的人都可以学到过硬的技术。