

胶南的学习臭豆腐技术 教的好学的放心

产品名称	胶南的学习臭豆腐技术 教的好学的放心
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

学习臭豆腐技术 包教包会学会为止的培训学校

臭豆腐‘是以含蛋白质高的优质黄豆为原料，经过泡豆、磨浆、滤浆、点卤、前期发酵、腌制、灌汤、后期发酵等多道工序制成的极具特色的休闲风味，臭豆腐在以及世界各地的制作方式和食用方式均存在地区上的差异：北京王致和臭豆腐乳不能油炸，为馒头和大饼等面食的配品；长沙和绍兴的臭豆腐干相当闻名，但其制作以及味道均差异甚大。吃臭豆腐，对预防老年痴呆还有积极作用。

特色特色豆腐小吃培训学校-小时候，走在大街上，看到路边有卖臭豆腐的小摊子，中心就是你学习长沙臭豆腐的较好平台我总是捂着鼻子跑过去了，原因我想大家都感同身受，那就是一个字——“臭”!臭豆腐卫生健康，适用不同层次，不同口味的人群特别是传统名吃彭大顺臭豆腐，香味浓郁、酥香软烂、咸淡适口、肥而不腻。无论凉热、食之均余香留存。给所有食用者留下了深刻的印象怎么样在激烈的市场竞争中赢得自己的一份市场。

“臭豆腐”在南北方有很大差异。北方的“臭豆腐”是一种腐乳，它是将新鲜的豆腐切成方形小块，然后放入腌缸中腌制发酵而成的。它通常是可以直接食用而不需再经烹制的。北京的“王致和臭豆腐”就属于这种臭豆腐乳。传说，慈禧太后非常喜欢吃这种臭豆腐，还给它起名叫作“御青方”呢!

臭豆腐怎么做?臭豆腐做法配方?南方的“臭豆腐”是指“臭豆腐干”，它是将水豆腐压制成干，再放入卤(l)水中浸泡，经过长时间发酵才制成的。“臭豆腐干”在食用之前需要经过烹炸，油炸的臭豆腐干焦脆而不糊、细嫩而不腻，初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人。著名的“长沙臭豆腐”“南京臭豆腐”“台湾臭豆腐”等，都属于这种“臭豆腐干”臭豆腐培训内容

臭豆腐的系统讲述;臭豆腐的原料选购;臭豆腐的食材加工，制作豆坯;臭豆腐卤水的制作方法;臭豆腐的加工工艺步骤;臭豆腐的经营定价原则!

长沙臭豆腐是湖南长沙传统的特色名吃，长沙当地人又称臭干子。色墨黑，外焦里嫩，鲜而香辣。焦脆而不糊、细嫩而不腻、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人。

说起臭豆腐，想必大家都不会陌生，臭豆腐以臭闻名，闻起来臭，但是吃起来确实非常的香。尤其是在夏天的夜市摊上，臭豆腐非常的受人们的欢迎，是夜市摊上的必点之品，而且价格也非常的便宜，对于

有些人来说，可能臭的无法忍受，可对于喜欢的人来说，真的是香到了骨子里。

据说臭豆腐对卤水的要求很高，可能各地对卤水的要求和水平都不太一样，但是对于臭豆腐的口感追求来说都是一样的。所以，卤水的制作都是一个重要的环节。通常每个地方的卤水配制都是有一套自己的独家秘方的。毕竟要做出自己的特色才会有自己的名号和地位。

相传清朝康熙八年，由安徽来京赶考的王致和金榜落第，闲居在会馆中，欲返归故里，交通不便，盘缠皆无；欲在京攻读，准备再次应试，又距下科试期甚远。无奈，只得在京暂谋生计。王的家庭原非富有，其父在家乡开设豆腐坊，王致和幼年曾学过做豆腐，于是便在安徽会馆附近租赁了几间房，购置了一些简单的用具，每天磨上几升豆子的豆腐，沿街叫卖。时值夏季，有时卖剩下的豆腐很快发霉，无法食用，但又不甘心废弃。他苦思对策，就将这些豆腐切成小块，稍加晾晒，寻得一口小缸，用盐腌了起来。之后歇伏停业，一心攻读，渐渐地便把此事忘了。

膳学派常年供应臭豆腐臭卤水批发各种纯天然发酵正宗臭卤，纯天然植物发酵，不同季节分别配方，闻起来香中带臭、臭中含香，油炸或油煎后呈不同程度的臭味，表面金黄，外酥里嫩，清咸奇鲜，不臭反香，甚至一些从不吃臭豆腐的人看后闻后都想一尝为快。臭豆腐"其名虽俗气、外陋内秀、平中见奇、源远流长，却是一种极具特色的休闲风味，古老而传统，一经品味，常令一尝为快。

臭豆腐的获利十分高，只需把握了做臭豆腐的技术，能够说是一本万利。现在我卖臭豆腐，价格是5元8块，均匀3毛4分钱一块。尽管价格不高，可是这些豆腐的制造本钱十分低。30斤能够做出17盘，1盘200块臭豆腐，这就是3400块臭豆腐，而黄豆的价格是2.4元一斤，30斤黄豆只需求72元钱，1块豆腐的本钱只需几分钱。当然许多时分做豆腐并不是那么规范，可是30斤黄豆较少能做出3000块臭豆腐，这样算下来一块豆腐的本钱只需2分多。”