

泉水豆腐培训动态

产品名称	泉水豆腐培训动态
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

新餐饮时代，80、90后成为主要的消费群体，他们的消费模式和过去的温饱层消费者有着本质的区别，他们的消费趋于理性，更加注重品味，追求价值，生活方式的转变使得他们越来越愿意为服务买单。就拿肯德基餐厅新理念来讲，长餐桌上方低垂的筒灯映出柔和的灯光，摆设着绿色植物的隔断，摒弃了传统的装修理念，餐厅以吧台为视觉中心，不同年代的不同款式的家具，增加了时间的厚度，每个区域就像是家中的餐厅，对于消费者需求变化的感同身受，让这些餐厅为消费者营造了快慢自如的惬意用餐环境，吸引年轻人变得顺理成章。

长沙泉水豆腐是湖南地方特色小吃，传统豆腐制作工艺和调味卤药秘方，2010年9月，在第五届湘菜美食节上入选“中华特色名小吃”，这是继火宫殿臭豆腐之后的又一个豆腐特色名小吃，让长沙拥有了“一臭一香”豆腐串称号!“来来来!长沙泉水豆腐，1块钱1片!”熟悉的声音在长沙大街小巷漫延开来!可见泉水豆腐的市场即将来临，滚烫烫的卤水配合着一股卤香的味道弥漫在空气中!我只想说：“老板!给我来20片，我要打包带回家”!

武冈泉水豆腐是湖南省武冈市的传统地方名产，泉水豆腐生产始于民国27年，主要品种有水豆腐、烘干豆腐、油炸豆腐、卤香干豆腐、包豆腐、竹编豆腐、麻辣豆腐等20多种等。生产企业多，产量大，豆制品产业成为当地的支柱性经济产业。名气较盛的当属武冈卤豆腐。武冈素有卤菜之乡的美誉，采用传统配方、调入大茴香、小茴香、公丁、母丁等二十多种名贵中药材经传统工艺结合科学方法精制而成的武冈卤豆腐，口感脆香细嫩，味道甜咸适口，久负盛名，成为佐食佳品

技术学习内容：

- .卤水的制作配方及比例掌握
- .卤水的熬制时间及保存方法
- .秘制辣椒酱的调制配方做法
- .煮豆腐时的火候掌握控制

.调味的全套过程详细讲解

.提供泉水豆腐厂家和泉水豆腐录音广告

长沙街边现在到处都是泉水卤豆腐，因为便宜和好吃的保障,利益是65%以上,学这个,也慢慢的越来越多，武冈的豆腐主要鲜,味道好,所以现在很多人喜欢吃,培训中心具体培训武冈泉水豆腐的卤水、秘制辣椒油等全套过程,包教包会，，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5天左右可完全掌握