

深圳布吉臭豆腐技术培训

产品名称	深圳布吉臭豆腐技术培训
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

臭豆腐以优质黄豆为原料。制作工艺较为复杂，黄豆经过筛选、脱壳、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、点浆、成型、划块、发酵等十道工序。呈贡臭豆腐质地软滑，散发异香。对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。臭豆腐就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家臭豆腐店，深圳布吉臭豆腐技术培训，来食为先按照臭豆腐标准的比例配方，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

臭豆腐是大家都喜欢吃的街头美食，尤其是学校附近，更是卖街头街边摊小吃的，大家都喜欢吃馋嘴的臭豆腐，以往臭豆腐都是不入流的小吃，但是这几年陆续很多店都有卖臭豆腐的，慢慢的也高大上了起来呢！

关键臭豆腐还有它的优势，那就是操作十分简单，出餐很快，很便捷，不需要自己制作臭豆腐，可以直接有批发的臭豆腐块的成品，只需要简单的油锅里面炸一下，淋上酱汁就可以了呢，可以说特别省事。利润呢，也是十分可观的，通常来说臭豆腐一块的成本是2毛左右，售卖的话，一份5-10元，里面就是5-8块豆腐，十分赚钱呢，毕竟这么大的利润空间，又省事的项目，真的不多见。

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、记忆...臭豆腐，其名虽俗气、却外陋内秀、平中见奇、源远流长，是一种具特色的中华传统小吃，古老而传统，令人欲罢不能。深圳布吉臭豆腐技术培训，食为先臭豆腐培训都有标准的配方和操作流程，包教包会，学会为止，具体学几天看个人的学习能力，学会为止，食为先臭豆腐培训内容详情：

- 1、臭豆腐的系统讲述;
- 2、臭豆腐原料的选购;
- 3、臭豆腐食材的预加工;
- 4、臭豆腐加工的基本标准;
- 5、臭豆腐加工的工艺步骤;
- 6、臭豆腐经营定价原则;
- 7、培训调味品及原料的货源渠道;