

# 2021年学习油炸臭豆腐技术 专业小吃技术培训

产品名称	2021年学习油炸臭豆腐技术 专业小吃技术培训
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

来青岛膳学派学习正宗的油炸臭豆腐技术 包教包会

“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，一尝为快。在中国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。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。但都是闻起来臭，吃起来香，这是臭豆腐的特点。老人常吃臭豆腐，可以增加食欲，还能起到防病保健的作用。

臭名远扬臭豆腐外酥内嫩、清咸奇鲜，味美无以伦比，亦臭亦香的特色更是独领风骚，一经品尝常令人欲罢不能，一尝为快，故有尝过臭名远扬臭豆腐，三日不知肉滋味之美名。长沙臭豆腐，长沙人又称臭干子。不同于其他地方的臭豆腐。

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。

油炸臭豆腐闻着臭吃着奇香，是中国小吃一绝。臭豆腐各地皆有，而湖南长沙的油炸臭豆腐确更有名气。据说，50年代，有名人去湖南搜集民间资料，曾来过长沙。这里的臭豆腐，系用文火炸焦后，再将一块一块的豆腐钻孔，灌辣椒油。吃起来辣味十足，臭香浓郁，颇受赞赏，也因此，长沙的臭豆腐的名声传出了湘地，传遍了大江南北。哪里可以学油炸臭豆腐

想学正宗的技术，就来膳学派小吃培训学校，正宗的味道，专业的技术，保证每个学员轻松学习，满意而归，创业指导，圆您一个创业的梦！膳学派专业培训各种美食小吃，价格优惠，师傅手把手专业培训指教，优惠活动任选！一人缴费，两人学习，包教包会！

臭豆腐培训要点

1. 臭豆腐原材料和设备的认识和选用；
2. 讲解香辛料的作用及分类，选料与加工；
3. 臭豆腐卤水的配方与熬制技巧；
4. 臭豆腐卤制与发酵核心技术掌握；
5. 臭卤水泡制与臭豆腐原胚成型与存放；
6. 臭豆腐老长沙秘制调味料的制作；
7. 臭豆腐油炸技术与调味成型；
8. 臭豆腐具体操作工艺与注意事项的掌握。

臭豆腐培训课程安排：

- 1、提供全套秘制的配方单
- 2、原材料选取
- 3、豆腐的处理去苦
- 4、酱料的制作
- 5、火候与时间的一个掌控
- 6、原料选购、
- 7、食材加工、
- 8、口味调制、
- 9、进货渠道、
- 10、开店指导；

#### 【培训时间】

培训时间9:00-5:00学员随到随学，学习时间可自由调配（可每天上午或者下午学，每个星期六星期日学习），学员学会为止，正常的学习时间一般为3-5天左右，视个人学习能力而定，（不限制时间学习）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