

武汉臭豆腐培训班

产品名称	武汉臭豆腐培训班
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

“美食就是要带给人们幸福感和满足感”这是每个餐饮人应该时刻牢记的使命。教授技术，不止技术!曾食坊餐饮学院以帮助餐饮创业者开好店为服务宗旨。从创业项目选择、产品搭配、开店流程、品牌化营销、经营方式技巧等为您的创业保驾护航。

湖南臭豆腐是湖南汉族传统名吃之一，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!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。先人赞誉云：“味之有余美，玉食勿与传”。它不仅有很高的营养价值，而且有较好的药用价值。古医书记载，臭豆腐可以寒中益气，和脾胃，消胀痛，清热散血，下大肠浊气。常食者，能增强体质，健美肌肤。该报道称，臭豆腐中含有植物性乳酸菌，跟酸奶中的一样。

臭豆腐“闻着臭”是因为豆腐在发酵腌制和后发酵的过程中，其中所含蛋白质在蛋白酶的作用下分解，所含的硫氨基酸也充分水解，产生一种叫硫化氢的化合物，这种化合物具有刺鼻的臭味。在蛋白质分解后，即产生氨基酸，而氨基酸又具有鲜美的滋味，故“吃着香”。

曾食坊臭豆腐培训内容：

- 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。

后续服务支持

1、一次学习，3年之内技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;

2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;

3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习