

鸡汁豆腐学习技术，短期教学

产品名称	鸡汁豆腐学习技术，短期教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

鸡汁豆腐学习技术，短期教学018

鸡汁豆腐是豫菜菜系之一，也是一道凉菜，可做为冷盘用。用东北本地产的黄豆做成的干豆腐豆香浓郁，加上鸡汤的卤制到较后的熏制，更增加了豆腐的口感，回味无穷。

膳学派小吃培训，品种丰富，口味上乘的餐饮培训机构，培训项目有早餐系列，特色小吃系列，面食系列，烧烤系列，油炸系列，炒菜系列，凉菜系列，卤菜系列，砂锅系列，干锅系列，火锅系列，扣碗系列，盖浇饭系列，冷饮系列和其它特色街边小吃系列.....

1. 豆腐串买回来清洗干净，用冷水泡一天直到变软。
2. 放入高汤煮使其入味变软为止，我一般煮两个小时左右。
3. 沥干捞出，去掉木棍，加入香菜段，蒜泥，孜然粉。
4. 高汤浇入碗中

膳学派培训机构

做鸡汁豆腐串，熬鸡汤，炸豆腐串很重要。鸡汤都是选用鸡肉、鸡骨架加入葱、姜、花椒、八角等香料和调味料经过1-2小时炖煮而成，熬成的鸡汤香味浓郁，四处飘逸，汤色米黄，口感香滑。买来的豆腐串要放入油中炸至金黄，口感外焦里嫩才行，成品还要沥油后放入鸡汤中焖煮。让豆腐串完全浸泡在香浓的鸡汤中，通常为了提鲜，还会放入又宽又厚的海带一同煮，可煮的豆腐制品的样式和种类也越来越多。

膳学派餐饮培训学校，多年来一直以诚信教学，正规化标准化为基础规范教学方式，适合各界人士选

择学习技术的培训机构，选择一个好的餐饮项目来经营，决定着开店的成败。小吃的主要特点是方便快捷，物美价廉，以社会大众为主选择定位必须是大众化的中低档的。口味符合大多数的消费群众，价格大众化消费，好吃不贵，人人都喜爱，很适合初次创业人士，技术好操作易掌握。欢迎创业人士，速速报名学习，实地考察参观，免费品尝味道，满意后再交费学习。