

东莞万江学臭豆腐技术培训学校

产品名称	东莞万江学臭豆腐技术培训学校
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

小时候一串一块钱的臭豆腐已经涨价到十块钱一份了。每个地方的臭豆腐都有差别，较有名的是绍兴和长沙的。臭豆腐汁水饱满，外酥里嫩滑，撒上香菜和葱末，吃起来回味无穷。在家里制作干净卫生，吃起来更加放心，而且可以调制自己喜欢的味道，吃一次就忘不掉。

东莞万江学臭豆腐技术培训学校，学臭豆腐制作技术，欢迎到食为先餐饮实训基地，长沙臭豆腐培训内容，豆腐坯的选购，臭水的制作，上色料水的做法，香料的配制，各种调味料的配比，臭水的保存方法，炸臭豆腐的操作方法，臭豆腐酱汁的制作等等，全套技术配方都会一一传授给每一位学员，就是0基础，学习也毫无压力，实操教学标准的配方操作流程，新手短期速成即可学会。

臭豆腐要如何制作，你想知道如何制作好吃的臭豆腐吗？从发酵到油炸全部自己完成，闻着臭吃着香的豆腐实在太诱人。臭豆腐要如何制作，食为先小编给你介绍简单的制作步骤。

- 1、卤水制作、用冷水将豆豉烧开煮半小时，关火在常温中冷却。放入纯碱、香菇、冬笋、盐、白酒、豆腐脑、青矾，发酵卤水做出来豆腐本身就有香味。
- 2、发酵豆腐、将卤水进行搅拌，放入豆腐浸泡。根据温度湿度控制时间，夏天发酵快只需要一两个小时，冬天则需要五个小时以上。
- 3、调配酱汁、臭豆腐的口感是非常丰富的，鲜辣爽口，酱汁十分重要。
- 4、油炸臭豆腐、臭豆腐印干水分，油烧到七成热的时候翻入，炸到中间膨起来，颜色变深的时候捞出沥油。在每一个豆腐块上戳出洞，浇上汤水才会入味，撒上配料和辣椒，就完成了一份好吃的臭豆腐。

东莞万江学臭豆腐技术培训学校，学臭豆腐制作技术，欢迎到食为先餐饮实训基地，长沙臭豆腐培

训内容，豆腐坯的选购，臭水的制作，上色料水的做法，长沙臭豆腐，该系列豆腐呈黑色，臭味很浓，吃起来味道很重，外面焦脆里面孔多，配点麻辣卤汁，吃起来很是过瘾，很多人都对长沙臭豆腐情有独钟，可谓是又爱又恨，闻着臭，吃着香，长沙臭豆腐的特点：焦脆而不糊、细嫩而不腻、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人，具有白豆腐的新鲜爽口油炸豆腐的芳香松脆。