

荆门臭豆腐技术培训 湖北正宗臭豆腐培训班

产品名称	荆门臭豆腐技术培训 湖北正宗臭豆腐培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

荆门臭豆腐技术培训 湖北正宗臭豆腐培训班

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，常令一尝为快。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。

操作内容

- 1、臭豆腐的系统讲述。
- 2、臭豆腐的原料选购。
- 3、臭豆腐的食材加工，制作豆坯。
- 4、臭豆腐卤水的制作方法。
- 5、臭豆腐的加工工艺步骤。
- 6、臭豆腐的经营定价原则。
- 7、系列调味品及原料的货源渠道。
- 8、经营选址与生意技巧，投资分析，经营管理。

培训项目：

- 1、早餐系列培训（包子馒头、饺子、肉饼、酱香饼、馅饼、营养早餐粥、小笼包，果蔬包，卡通包，卡

通馒头，米花糕，生煎包.油条，芝麻球，馄饨，灌汤包；

2、早餐汤粉培训；(湖南牛肉粉、渔粉、卤粉，湖南米粉，邵阳米粉、原味汤粉、羊肉粉、重庆酸辣粉、重庆小面，砂锅粉、凉皮凉面、特色粉面、杂酱面，肠粉；

3、主餐培训项目：(浏阳蒸菜、煲仔饭、卤肉饭，纸包鱼，石锅鱼，烤肉拌饭，盖码饭、炒菜，湘菜，木桶饭、风味小炒、特色炒饭炒粉；

4.夜宵系列培训：烧烤，烤鱼，湘西小串，唆螺，口味虾，卤虾，开心花甲，烤猪蹄，锡纸脑花、铁板烧、炒粉炒饭；

5、休闲小吃项目：(奶茶、麻辣烫、广式糖水，印度飞饼，凉拌菜，关东煮、冒菜，卤菜，酱板鸭，麻辣菜，油炸，臭豆腐，奶茶，泡菜，冷锅串串，串串香、寿司、常德鸭霸王、泡椒凤爪、章鱼小丸子；