

# 青岛鸡汁豆腐小吃培训，包吃包住

产品名称	青岛鸡汁豆腐小吃培训，包吃包住
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

青岛鸡汁豆腐小吃培训，包吃包住018

鸡汁豆腐在河南地区是很受欢迎的美食，首先当地人们就喜爱这种美食，因此不需要担心销路，其次食尚香是一家很有名的餐饮连锁培训学校，现在已经积攒了一些知名度，加盟可以享受知名度带来的客源转化，不需要再费心宣传，为打开市场而费心宣传。提起现在的传统小吃，放眼望去，用肉作为食材制作而成的小吃居高不下，品种非常多，但是看不到肉，能吃出肉的感觉的小吃却少之又少，除了烤面筋，你还能想到谁？鸡汁豆腐串呀！鸡汁豆腐串可是火了很久的一种传统小吃，一直到今天照样风采依旧。鸡汁豆腐串是一道传统的汉族小吃，豫菜菜系之一，是一道久吃不厌，令人回味的小吃。它选用肉和鸡骨架熬制成的鸡汤为卤汤，网状豆腐串、豆腐皮、豆腐泡、面筋块、海带段等为主要原料，经过精心卤煮而成。

豆腐，我们经常吃也很容易买到的食材，而豆腐串不是在哪儿都有卖的。现在的豆制品很多，豆腐皮、豆腐泡、豆腐卷、豆腐串都会大量用到餐饮小吃行业，因为制作工序麻烦，通常制作小吃食品时都是批发现成的。做鸡汁豆腐串，熬鸡汤，炸豆腐串很主要。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-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。让豆腐串全部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。煮好的鸡汁豆腐串外皮劲道香糯，里面的质地鲜嫩软滑，口味独特，鲜香诱人。吃的时候淋上点儿蒜汁或者红油辣椒，又或者来点麻酱，再撒上一把香菜碎，愈加鲜香麻辣，有滋有味。这样的美食，味道浓淡总相宜，男女老少都喜欢。鸡汁豆腐培训内容包括豆腐的切制方法，串制方法，炸制方法，豆皮的切制方法，高汤的熬制方法，鸡汁豆腐煮制方法，秘制酱料制作方法，秘制红油辣椒制作方法。全套鸡汁豆腐方法一对一教，手把手学，保教包会。