

深圳石岩臭豆腐技术培训食为先

产品名称	深圳石岩臭豆腐技术培训食为先
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

长沙臭豆腐是湖南长沙传统的特色小吃，长沙当地人又称臭干子。色墨黑，外焦里嫩，鲜而香辣。焦脆而不糊、细嫩而不膩、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人。

深圳石岩臭豆腐技术培训，来食为先小吃实训，具体学多久，看个人的学习能力，学会为止。

说起街头小吃，不起眼但又不能缺少的就是又臭又香的臭豆腐了，虽说不起眼，可是一个小吃摊如果没有它，是没有灵魂的。走过小吃街，臭豆腐的味道离得老远就能闻到，有些人闻不惯它的味道，对它避之不及。你一旦品尝过它的味道，我想你对它是想恨都恨不起来的，那味道简直是香浓美味，很难想象这样一个简简单单的小吃就能俘获无数吃货的心，让人对它欲罢不能。

长沙臭豆腐是湖南长沙传统的特色小吃，长沙当地人又称臭干子。色墨黑，外焦里嫩，鲜而香辣。焦脆而不糊、细嫩而不膩、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人。不同地方的臭豆腐，从颜色、气味上来比较，长沙臭豆腐是正宗的。经营臭豆腐无论是开店还是摆摊，都是投资少，回报丰厚的热门好项目。

臭豆腐，其名虽俗气、却外陋内秀、平中见奇、源远流长，是一种具特色的中华传统小吃，古老而传统，令人欲罢不能。

一块小小的臭豆腐，却能让人勾起一段回忆、一个地方、一种思念、一份感受、一份心情、的记忆。深圳石岩臭豆腐技术培训，来食为先小吃实训，学会为止，具体学多久，看个人的学习能力，学会为止，臭豆腐培训课程内容

1：学习臭豆腐半成品购买渠道

2：学习各种酱料的制作方法

3：学习油炸臭豆腐的方法和要领

4：学习原材料和设备采购渠道