

臭豆腐技术进货渠道

产品名称	臭豆腐技术进货渠道
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

煎炸“油炸臭豆腐”尽管闻着臭，可是吃起来却十分香，是湖南省传统美食的一绝。“油炸臭豆腐”全国各地皆有，而湖南长沙市的油炸臭豆腐才算是最为纯正的。也听见有些人告知我讲油炸臭豆腐不好吃，那应当就是你没吃到纯正的了。有一些的也不知道她们是在哪儿学的还是自身科学研究的，味儿的确实是不尽如人意，因为我有吃到过。以前啊，我为了更好地吃而去学，跑到长沙市的一家培训机构专业去学习，是由于一次不经意的机遇。这儿的油炸臭豆腐的做法跟其他地区不太同样，起先根据温火渐渐地油炸，再用木签一个个扎出小圆孔便捷进味，再根据浇上特别制作的料汁。吃起来不仅是臭与香气的比照，并且也有着湖南省独有的甜味，表面看上去黑乎乎的，外皮焦焦的，内部却嫩嫩，味儿十分美味，备受称赞。

培训计划：

1. 油炸臭豆腐原料和机器设备的了解和采用；
2. 解读调味料的功效及归类，选材与生产加工；
3. 油炸臭豆腐卤水的配方与熬料方法；
4. 油炸臭豆腐酱卤与发酵关键技术把握；
5. 臭卤汁泡浸与油炸臭豆腐原胚成形与储放；
6. 油炸臭豆腐老长沙独门调味品的制做；
7. 油炸臭豆腐煎炸技术性与调料成形；
8. 油炸臭豆腐具体步骤加工工艺与常见问题的把握。

此外还告知大家一个秘密，油炸臭豆腐的盈利十分的高，是我三个了解的人所有依靠这一有车有房了。

有一个在摆地摊，是以前大家家居建材市场的装卸工。他的年龄有点儿变大，摆了2年，月收益过万。常常遇到到，有起色把以前当装卸工好过多，由于炸臭豆腐的确没有搬家具累，基础就中午四五点摆摊儿，卖到夜里10点过，我每一次经过也会跟他说说话。早几日听闻，如今他把以前的这一油炸臭豆腐摊给他们闺女在弄，他自己又再次找了一个地区摆，做生意也尤其的好。还有一个在长沙市五一二村夜市街做，2个小年轻夫妻干了两三年了，全款买房买来房屋和车辆。她们就在哪条大街上卖油炸臭豆腐和糖油粑粑，有一次跟盆友去那里进食，大家呆在那边两个小时，他媳妇就炸了两个小时没停下来，炸好就有些人买，一直不断的有些人买。夫妻俩累吗，非常累，可是脸部高兴得尤其高兴。