

青岛铁板豆腐专业老师培训

产品名称	青岛铁板豆腐专业老师培训
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

青岛铁板豆腐专业老师培训018

“铁板香豆腐”是以普通白豆腐原料，加上特殊配制的香料，用铁板烤出，具有色鲜、味美、浓香扑鼻、久吃不厌等特色的豆腐。烧烤食品火爆全球，而烤素食在90%的地方乃是空白。新乡餐饮培训中心专门配制的香料，洒于豆腐之上，使香味在豆腐的煎制过程中，慢慢渗入豆腐当中，清香之气与豆腐深度融合，极度丰满你的食欲。热狗、鸡肉串、鸡柳等都可以代做、满足不同人的需求。

铁板豆腐是现在非常流行的特色小吃。铁板豆腐是专用的小尺寸的水豆腐，放在铁板上用大火煎熟，然后撒上特制调味粉，香辣鲜嫩的铁板豆腐就做好了，许多人是一人拿一小盒，用细竹签挑着吃，伸长脖子大口大口的咬着，虽然吃相难看，但是铁板豆腐味道非常可口，这种味道神奇鲜香，独具一格的风味，所到之处家家生意火爆。铁板豆腐风靡大江南北，红透全国各地，历经数年培育，在各个城市形成了一批又一批的铁板豆腐爱好者和顾客群。无论是在南方还是在北方，经营起来都火爆的不得了！

膳学派小吃培训流程：1.学员可以先尝后学，在学习初始，就能知道要学习的是不是自己想要的技术，为所学的味道受否满意2.学习时间是没有限制的，因为每个学员的情况不一样，所以在珍味阁可以随到随学，时间自由，直到学会3.老师会一对一的教授全部技术配方，为了让你更好、更快的学会，我们会为你提供材料、设备，让你操作练习。铁板豆腐哪学。

【铁板豆腐培训内容】1、豆腐的处理；2、豆腐的煎制方法；3、各种小料、酱料的制作；4、成品的制作。5、可以搭配铁板鱿鱼等一起学习

制作步骤：1.豆腐切块，放在盐水中浸泡备用。2.将所有配菜（洋葱、青椒、胡萝卜、香肠、姜）切成碎末备用；鸡蛋打散备用；淀粉兑水、酱油、盐调浆备用。3.中准备工作完成之后，将浸过盐水的豆腐捞出沥干，放入热油锅中炸至金黄捞出备用。4.另起一锅，放少许油，加入姜末爆香，加入洋葱、胡萝卜翻炒。5.加入香肠末翻炒。6.加入番茄酱翻炒均匀。7.加入事先调好的粉浆翻炒均匀。8.小火炖煮。9.取平底锅，涂抹少许油烧热，改小火，将事先打好的蛋液摊平。10.待蛋液底部定型，顶部微熟，倒入炖好的豆腐。11.关火撒上青椒末。（本人喜欢青椒的清香味，所以放在最后加入。不喜欢的可以提前加入。）12.至此，悠然天地间的这道鲜嫩美味的豆腐做好了，享用吧。