

泰安鸡汁豆腐培训好费用少

产品名称	泰安鸡汁豆腐培训好费用少
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

泰安鸡汁豆腐培训好费用少018

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。

膳学派小吃培训中心专业传授豆制品方法，豆制品种类有：卤水豆腐、豆浆、豆腐脑、老豆腐、油炸臭豆腐、皮蛋豆皮卷、香草豆皮卷、素鸡豆腐、麻辣香干、五香豆干、香辣豆干、泡椒豆干、鸡汁豆干、牛肉豆干、卤味水豆腐、豆皮肠、沙司豆干、鸡汁豆腐、千层豆皮卷、香薰豆腐条、鲜肉豆皮卷、葱香豆皮卷、豉香豆干等方法。鸡汁豆腐是豫菜菜系之一，也是一道凉菜，可做为冷盘用。用东北本地产的黄豆做成的干豆腐豆香浓郁，加上鸡汤的卤制到较后的熏制，更增加了豆腐的口感，回味无穷。

膳学派膳学派小吃培训，品种丰富，口味上乘的餐饮培训机构，培训项目有早餐系列，特色小吃系列，面食系列，烧烤系列，油炸系列，炒菜系列，凉菜系列，卤菜系列，砂锅系列，干锅系列，火锅系列，扣碗系列，盖浇饭系列，冷饮系列和其它特色街边小吃系列.....