

长沙小吃正宗臭豆腐技术培训

产品名称	长沙小吃正宗臭豆腐技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

红星鹏飞臭豆腐技术将集所有正宗的口味于一体，形成了的臭豆腐培训机构。我中心的臭豆腐一种是南方比较流行的>长沙臭豆腐，该系列豆腐呈黑色，臭味很浓，吃起来味道很重，外面焦脆里面孔多，配点麻辣卤汁，吃起来很是过瘾，开国都对这种黑色的长沙臭豆腐情有独钟。特点：焦脆而不糊、细嫩而不腻、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人，具有白豆腐的新鲜爽口油炸豆腐的芳香松脆。

培训内容：

- 1.臭豆腐原坯的制作
- 2.臭卤水的发酵技术
- 3.臭豆腐设备和器具的认识与使用维护。
- 4.培训酱料原料的加工处理和腌制方法。
- 5.培训油炸技术。
- 6.臭豆腐各种调料的认识及采购信息；
- 7.臭豆腐店面选址及经营管理技巧。

我们的培训由老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！