

潍坊鸡汁豆腐美食培训学校，包吃包住

产品名称	潍坊鸡汁豆腐美食培训学校，包吃包住
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

潍坊鸡汁豆腐美食培训学校，包吃包住018

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，更或者来点麻酱，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.....

1. 豆腐串买回来清洗干净，用冷水泡一天直到变软。
2. 放入高汤煮使其入味变软为止，我一般煮两个小时左右。
3. 沥干捞出，去掉木棍，加入香菜段，蒜泥，孜然粉。

4. 高汤浇入碗中

吃的与人类息息相关，经营小吃永远不会被淘汰，只要掌握正宗的技术，就能赚取丰厚的利润。新乡美味佳小吃培训学校就是一个让你能够学到各种小吃核心技术配方的餐饮培训机构，让你轻轻松松学好小吃美食技术，开好餐饮店。想学习小吃技术就来新乡美味佳小吃培训学校吧！我们满怀热诚期待你的到来，强强联合，让你立足于餐饮界的不败之地！

小吃改变命运，创业成果人生”。随着人们对小吃了解的深入，以及工作自身的迅速发展，我们具有餐食品全、有特征的小吃练习项目，包括哪里有学做凉皮的地方，产品口味丰富，适合各地特征。所教授的项目出资小、技术好、危险低、利润高、见效快、收益稳、运营方式灵敏。既可固定开店，也可活动运营