

武汉小吃培训学做臭豆腐技术

产品名称	武汉小吃培训学做臭豆腐技术
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

成本低毛利大，销售轻松，出品快，全天全年五淡季

一背景特点

“臭豆腐”其名虽俗气、外陋内秀、平中见奇、源远流长，却是一种极具特色的休闲风味，古老而传统，一经品味，一尝为快。在中国以及世界各地的制作方式和食用方式均存在地区上的差异。长沙和绍兴的臭豆腐干相当闻名，但其制作以及味道均差异甚大。但都是闻起来臭，吃起来香，这是臭豆腐的特点。老人常吃臭豆腐，可以增加食欲，还能起到防病保健的作用。臭豆腐“闻着臭”是因为豆腐在发酵淹制和后发酵的过程中,其中所含蛋白质在蛋白酶的作用下分解,所含的硫氨基酸也充分水解,产生一种叫硫化氢(H₂S)的化合物,这种化合物具有刺鼻的臭味。在蛋白质分解后,即产生氨基酸,而氨基酸又具有鲜美的滋味,故“吃着香”。过去，臭豆腐普遍被认为是“不健康”的食物，如今，却摇身一变成了好东西。近日，据台湾《康健》杂志报道，臭豆腐中富含植物性乳酸菌，具有很好的调节肠道及健胃功效。

培训内容

臭豆腐的制作技术和工艺、臭豆腐各种味型酱汁的调制、臭豆腐的炸制技术、臭豆腐配料的制作

培训课程安排

臭豆腐原胚的制作方法；

臭豆腐卤制与发酵；

臭卤水泡制与臭豆腐原胚成型与存放；

臭豆腐调味料的制作；

臭豆腐油炸技术与调味成型；

臭豆腐详细的配方配料比例；

培训时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般5天左右，视个人情况而定。