

山东泰安能培训臭豆腐技术的地方

产品名称	山东泰安能培训臭豆腐技术的地方
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

山东泰安能培训臭豆腐技术的地方002

膳学派餐饮技术培训学校 餐饮较好品牌重要通知：新乡市膳学派小吃培训学一送一，优惠多多！
！！臭豆腐培训-臭豆腐在国内算是非常出名的了，其实在，也还有很多臭豆腐的种类，比如南京臭豆腐、台湾臭豆腐、绍兴臭豆腐等等，但是名气上总也抵不过长沙臭豆腐那么“臭名远播”。如果说有一种特殊风味的小吃，让很多人迷恋，大家肯定会想到臭豆腐。闻着臭的要命，吃到嘴里确实口齿留香，因此臭豆腐小吃的市场上获得了火爆的销量。膳学派臭豆腐是膳学派餐饮培训学校的特色精品小吃项目，自然成为了很多创业者的学习投资。火爆的销量，也吸引了众多投资者的合作，一对一授课，手把手教，技术配方无保留传授！全年招生，随到随学，欢迎各地学员前来报名学习！

特色菜技术培训：平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香

锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等..

夜宵烧烤类培训：特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃..

卤水类技术培训：辣卤海鲜（新），绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...

小吃类技术培训：特色烧烤，辣卤海鲜，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...

臭豆腐‘是以含蛋白质高的优质黄豆为原料，经过泡豆、磨浆、滤浆、点卤、前期发酵、腌制、灌汤、后期发酵等多道工序制成的极具特色的休闲风味，臭豆腐在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：北京王致和臭豆腐乳不能油炸，为馒头和大饼等面食的配品；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。吃臭豆腐，对预防老年痴呆还有积极作用。