

臭豆腐技术在济宁能教学不

产品名称	臭豆腐技术在济宁能教学不
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

臭豆腐技术在济宁能教学不002

膳学派学习的全部项目全套制作技术直接转让，从原材料进货到成品制作配比、工艺，保留之处。

配方配料毫不保留，学会直接掌握配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由你亲自动手操作，包教。

任何高昂的所谓的“合作费”，也无须什么“保证金”，让你完完全全当自己的老板。

膳学派臭豆腐培训过程：

1.臭豆腐原材料和设备的认识和选用;

2.讲解香辛料的作用及分类，选料与加工;

3.臭豆腐卤水的配方与熬制技巧;

4.臭豆腐卤制与发酵核心技术掌握;

5.臭卤水泡制与臭豆腐原胚成型与存放。

膳学派常年供应臭豆腐臭卤水批发各种发酵正宗臭卤，植物发酵，不同季节分别配方，闻起来香中带臭、臭中含香，油炸或油煎后呈不同程度的臭味，表面金黄，外酥里嫩，清咸奇鲜，不臭反香，甚至一些从不吃臭豆腐的人看后闻后都想一尝为快。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，常令一尝为快。