

# 臭豆腐技术山东青岛教学的

产品名称	臭豆腐技术山东青岛教学的
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

臭豆腐技术山东青岛教学的002

特色油炸项目: 油炸棒棒鸡、牛排、麻球、鸡排杯，无骨鸡柳，炸鸡汉堡，脆皮玉米，脆皮香蕉串，油炸菜盒，油炸薯条，牛排杯，炸肉串，油炸海鲜，甘梅薯条，臭豆腐，怪味鸡块，狼牙土豆，炸鸡叉骨（炸鸡锁骨），油炸粉秃，御膳叉骨，轰炸大鱿鱼，旋转薯塔，香酥鱿鱼，脆皮杏鲍菇等项目

臭豆腐培训油炸培训

膳学派教学特色：在教学过程中，师傅给学员讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，满口香每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学员

学习时间，学会原料在当地都可以买到，再从我们这采购。

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。故有“扑鼻闻其臭，入口生奇香”之说。

膳学派特色培训课程：小吃店 早餐店 烧烤店 砂锅店 卤肉店 油炸店 面食店 饼店 盖浇饭 炒菜 凉菜 冷饮 扣碗 火锅 干锅 麻辣香锅 三汁焖锅等项目。

油炸的市场消费群体广阔，有着很大的发展空间，对于需创业投资的朋友们来说，也是一个不错的投资项目。但是，我们要想掌握这样一个制作技术，就要通过专业的培训来获得，这是很重要的！