

豆腐制品培训 豆腐脑技术培训

产品名称	豆腐制品培训 豆腐脑技术培训
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

豆腐制品培训 豆腐脑技术培训

豆腐，众所周知，钙是人体不可缺少的矿物元素之一，大豆中钙的含量相对较少，不能满足人体对钙的需要。传统客家豆腐是离不开人们的人常生活，豆腐有很多不同的做法，人们的吃法也变化多样，开一个传统的客家豆腐坊，经营简单，小投资赚大钱。

培训方式

- 1、老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。
- 3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；
- 4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；
- 5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

实操内容

- 1、豆腐所用原料的采购技巧
- 2、客家豆腐制作所需辅料的配比

3、原材料的前期处理

4、多种豆制品的制作技巧

5、所有项目师傅手把手教学，学员实操练习。

6、后期电话辅导，开店疑难问题解决。