

学豆腐花培训班 豆腐花技术培训

产品名称	学豆腐花培训班 豆腐花技术培训
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

学豆腐花培训班 豆腐花技术培训

豆腐花被称为豆腐脑。豆腐花制作须先将黄豆浸泡，依品种或个人喜好约4至8小时不等，等黄豆吸饱水份后再加以打浆、滤渣、煮滚，复降温至90 。后步骤称为“冲豆腐花”，意即需冲入凝固剂豆浆后再静置5至15分钟才能完成。而豆腐花美味的技巧就出于豆浆与凝固剂融合的温度控制，以及冲豆腐花的速度与技巧。

课程安排

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实操内容

- 1、黄豆的浸泡方法；
- 2、香浓豆浆的制作技巧；
- 3、卤水配方及点卤注意事项；
- 4、豆腐花的成品出售。

培训时间

不限制学习时间,随到随学,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。