开家豆腐坊技术培训

产品名称	开家豆腐坊技术培训
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

开家豆腐坊技术培训

豆腐是最常见的豆制品。相传为汉朝淮南王刘安发明，也有说关羽或乐毅，古时名称很多，有“ 菽乳 ”、“ 黎祁 ”、“ 小宰羊 ”等，宋代以后，才统称豆腐。

豆腐是中国的传统食品，味美而养生。也是我国素食菜肴的主要原料，在先民记忆中刚开始很难吃，经过不断的改造，逐渐受到人们的欢迎，被人们誉为“ 植物肉 ”。豆腐可以常年生产，不受季节限制，因此在蔬菜生产淡季，可以调剂菜肴品种。

豆腐制作主要分两步，首先是制浆，即将大豆制成豆浆；然后是凝固成形，即豆浆在热与凝固剂的共同作用下凝固成含有大量水分的凝胶体，即豆腐。

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

豆腐制作材料的配比。

豆浆制作和定型技巧。

豆腐制作全流程。

培训承诺：

包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。