

长沙臭豆腐技术培训中心

产品名称	长沙臭豆腐技术培训中心
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

长沙臭豆腐，一种具有地方特色的特色小吃，历史悠久而传统式。别以为它名称低俗，表面丑恶，但却能见解独到，博大精深。“闻着臭、吃着香”的经典宣传口号也是广为人知，广为流传颇深，长沙市本地人又被称为臭干子。色墨黑，焦黄内嫩，鲜而麻辣。松脆而不糊、鲜嫩而不腻、初闻臭味香气扑鼻，细嗅香醇诱惑。

曾食坊油炸臭豆腐闻着臭吃着奇香，是中国小吃一绝，有别于别的方面的油炸臭豆腐，从色调、

气味上去较为，长沙市的油炸臭豆腐可谓是十分迎合“油炸臭豆腐”三字。黑乎的色调，初闻古怪的气味，但千万别被这种吓住，尝到以后，确保会使你的印象很有改变。

曾食坊油炸臭豆腐颜色发黄，焦黄内嫩，鲜而麻辣。松脆而不糊、鲜嫩而不腻、初闻臭味香气扑鼻，细嗅香醇诱惑，具备白豆腐的新鲜可口，炸豆腐的芬芳酥脆。遗臭万年油炸臭豆腐外酥内嫩、清咸奇鲜，味美无可比拟，亦臭亦香的特点也是引领风骚，一经品味常让人招架不住，一尝为快，故有尝到刘家油炸臭豆腐，三日不知道肉味道之盛名。

三、长沙臭豆腐培训计划：

- 1、豆制品坯的购买；
- 2、臭水的制做；
- 3、上染料水的作法；

- 4、密制香辛料的配置；
- 5、各种各样调味品的配制；
- 6、臭水的保留方式；
- 7、炸臭豆腐的操作步骤；
- 8、油炸臭豆腐酱料的制做。

四、长沙臭豆腐培训方法：

依照长沙臭豆腐规范的占比秘方和做法，教师一对一教学，学生亲力亲为实际操作，不断训练，直到作出学生令人满意的口感才行，不限制学习时间。