

包浆豆腐培训 学包浆豆腐技术

产品名称	包浆豆腐培训 学包浆豆腐技术
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

包浆豆腐培训 学包浆豆腐技术

包浆豆腐包浆豆腐，西南地区特色小吃，发源流行于中国西南部云贵川等地区。包浆豆腐由大豆等制成的美食。所谓包浆，就是豆腐的外层烤熟之后，内层依然是浆液。菜品介绍包浆豆腐由石膏豆腐制作而成的，多一道泡苏打水的步骤。

臭豆腐"其名虽俗气、外陋内秀、平中见奇、源远流长，却是一种极具特色的休闲风味，古老而传统，一经品味，常令一尝为快。在中国以及世界各地的制作方式和食用方式均存在地区上的差异，长沙和绍兴的臭豆腐干相当闻名，但其制作以及味道均差异甚大。但都是闻起来臭，吃起来香，这是臭豆腐的特点。老人常吃臭豆腐，可以增加食欲，还能起到防病保健的作用。

实际操作内容

- 1、臭豆腐的系统讲述。
- 2、臭豆腐的原料选购。
- 3、臭豆腐的食材加工，制作豆坯。
- 4、臭豆腐卤水的制作方法。
- 5、臭豆腐的加工工艺步骤。
- 6、臭豆腐的经营定价原则。
- 7、系列调味品及原料的货源渠道。
- 8、经营选址与生意技巧，投资分析，经营管理

