

襄阳培训摆摊小吃臭豆腐培训

产品名称	襄阳培训摆摊小吃臭豆腐培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

长沙臭豆腐培训学校 臭豆腐培训学习班

"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。

长沙臭豆腐是湖南长沙传统的特色小吃，长沙当地人又称臭干子。色墨黑，外焦里嫩，鲜而香辣。焦脆而不糊、细嫩而不膩、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人。不同地方的臭豆腐，从颜色、气味上来比较，长沙臭豆腐是的。经营臭豆腐无论是开店还是摆摊，都是投资少，回报丰厚的热门好项目。

臭豆腐培训 湖南臭豆腐培训班 臭豆腐学校红星鹏飞臭豆腐特点：

- 一、色泽美观、香气袭人、唇齿留香、回味悠长；
- 二、特制调味料、调味酱提味增香，独特秘方研制；
- 三、十里飘香、广揽客源；

红星鹏飞臭豆腐技术优势：

- 一、红星鹏飞小吃技术，技术居位置；
- 二、小吃，适合各地大众口味。

三、技术流程标准化，易学易用；

四、十里飘香，叫所有人都有吃的欲望

培训内容

1.如何选料的讲解

2.豆腐的浸泡时间与过程

3.臭豆腐的制作工艺

4.油温的控制

5.炸制时间的控制

6.汤料的制作方法

7.秘制原料制作过程

8.怎么控制成本与提高利润

9.销售方法与技巧的详细讲解过程。