

# 新乡铁板豆腐技术教学管吃住 铁板豆腐正规培训地址

产品名称	新乡铁板豆腐技术教学管吃住 铁板豆腐正规培训地址
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

## 产品详情

为了保证学员掌握一技之长，确保学员得到实惠，不花一分冤枉钱，学技术选正规培训学校拒绝中介。节日期间项目收费百分之五十，学一项送一项。新乡食味源餐饮培训中心的铁板豆腐专门配制的香料，洒于豆腐之上，使香味在豆腐的煎制过程中，慢慢渗入豆腐当中，清香之气与豆腐深度融合，极度丰满你的食欲。热狗、鸡肉串、鸡柳等都可以代做、满足不同人的需求。秘制小料调料烤制技术传授。新乡小吃培训学校，面向全国招生教学，铁板豆腐学习掌握技术自己自由经营。

食味源为小吃培训中心坚持“百分百的努力”创“百分百的成功”，以小本投资、小本创业，使创业者达到快速、轻松致富的目的。小吃既可固定开店，也可流动经营。较低投资几百元就可以实现创业做老板的梦想，是广大投资者的方案。给更多的下岗员、打工族、想创业士搭建一个平台，能使每位创业者，通过食味源来实现梦想，是我们较大的心愿。

学习美食技术、品尝、学习、考察!不用搞合作,不用从连锁开店,就是真真切切教学技术,承诺先尝后学,包学包会,并且学到的口味和尝的一模一样。路边小吃香煎铁板豆腐用的就是普通的白豆腐，也有一些小摊贩会食用米豆腐，它和白豆腐在味道上有很多区别，但也各自有各自的特色，十分美味。如果是使用白豆腐的话需要提前用盐水浸泡一下。浸泡后的白豆腐比较坚韧，不容易断，而且盐水浸泡的白豆腐也更容易入味，食用起来的味道也更佳。大概的制作步骤就是先将豆腐从盐水中拿出放入到铁板上，待到豆腐煎至皮焦黄，然后翻面将另一面煎好，然后按照自己的喜好加入适量的调味料即可。