

培训学习浇汁豆腐的配方及做法

产品名称	培训学习浇汁豆腐的配方及做法
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

食味源浇汁豆腐色鲜味美，现烤现卖，可观性强，环保卫生，顾客吃得放心、舒心。这就是市场的根源，不必担心卖不出，只怕烤制供不上。小食品大市场，人见人爱人人赚。“浇汁豆腐是以普通白豆腐、豆干、卤豆腐为原料，加上特殊配制的香料，用铁板烤出，具有色鲜、味美、浓香扑鼻、久吃不厌等特色的豆腐。小吃培训学校，汇集了各种地方小吃，适合多种经营模式的特色小吃项目，经过公司优良的技术团队，在结合传统的基础上深入研究，改良创新。让每位学员能学到小吃技术。切实的帮扶广大创业人员开展餐饮创业。

食味源培训中心从不请人做宣传、只把较大的实惠转让给学员、金杯、银杯、不如学员的口碑、我们依靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。以项目的多元化、课程的精品化、技术培训的人性化为总体目标，以**的技术指导、**的质量、**的服务为宗旨，全力打造中国餐饮技术师资较优、技术较佳、规模较大的美食培训领航者。

食味源培训过程培训内容:

- 1.浇汁豆腐 原材料和设备的认识 and 选用;
- 2.讲解香辛料的作用及分类,选料与加工;
- 3.浇汁豆腐 卤水的配方与熬制技巧;
- 4.浇汁豆腐 卤制与发酵核心技术掌握;
- 5.臭卤水泡制与浇汁豆腐 原胚成型与存放;
- 6.浇汁豆腐 老长沙秘制调味料的制作;

7.浇汁豆腐 油炸技术与调味成型;

8.浇汁豆腐 具体操作工艺与注意事项的掌握。