

# 豆腐脑培训 学做豆腐脑技术

产品名称	豆腐脑培训 学做豆腐脑技术
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

食味源郑重承诺:每一个小吃培训学员我们都是包教包会,学会为止,所以学员不用担心时间不够学不会.同时,在小吃培训学习中,食味源将为学员安排好住宿,让学员能够安心学好小吃技术.零基础学习技术,短期之内就可以掌握其中的核心技术,通过自己不断的努力实践练习,相信一定会餐饮创业成功。

食味源豆腐脑，是豆腐制作过程中的半成品。熟的且热的豆浆经凝固剂接触发生反应，大豆蛋白溶胶（即豆浆）发生蛋白质聚沉，如果反应物比例合适，反应条件（温度、浓度、搅拌程度等）恰当，大豆蛋白就会完全凝固形成豆腐脑。

食味源豆腐脑一道汉族传统小吃，常与豆腐花、豆花混用，依据各地口味不同，北方多爱咸食，而南方则偏爱甜味，亦有地区如四川等喜爱酸辣口味。豆腐脑和豆花都是做豆腐的中间产物，成分上并没有太大区别。豆腐脑是先出来的，比较嫩软，用筷子难以夹起，需用汤勺盛用；等到豆腐脑再凝固一点，就是豆花，与豆腐脑相比口感凝滑，可以用筷子夹起来吃；豆花放入模具里面压实更加凝固之后就是豆腐了。