

# 霉豆腐做法培训

产品名称	霉豆腐做法培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 霉豆腐做法培训

霉豆腐要数黄山的\*为有名。将卤水豆腐切成小块，放到竹帘上，以特殊的技术将其发酵，待豆腐长出一层洁白的菌丝时便可以取出。此时，整帘豆腐好似一团洁白的棉花，外观绵柔松软，入口细腻丝滑，令人称奇。在发酵过程中，毛霉菌将植物蛋白转化成氨基酸，因此霉豆腐要比大豆腐更加鲜美可口。发酵的霉豆腐可以裹上料粉作为佐餐小菜，也可以油炸后盛盘，作为热菜上桌。

核心技术：豆腐的选料以及发酵技术、调料制作技术、撒料制作技术、成品制作技术

口味：麻辣、五香、香辣、特麻特辣

学习流程：一般1~2天就可以掌握，用料精确到克，师傅手把手教学，流程清晰明了，学习没有时间限制，学会为止。

项目特点：一人即可操作，操作流程简单，销售面广泛，适合在小吃店、早餐店、菜市场作为小菜推出，也可以在学校食堂档口、小吃街档口、商业街、美食城摆摊经营。