# 学臭豆腐的做法配方长沙臭豆腐培训

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 学臭豆腐的做法配方长沙臭豆腐培训 |
| 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

我们的培训由老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备……全部手把手操作！

“臭豆腐”是以含蛋白质高的黄豆为原料，经过泡豆、磨浆、滤浆、点卤、前期发酵、腌制、灌汤、后期发酵等多道工序制成的极具特色的休闲风味，臭豆腐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：北京王致和臭豆腐乳不能油炸，为馒头和大饼等面食的配品；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。吃臭豆腐，对预防老年痴呆还有积极作用。

长沙红星鹏飞臭豆腐培训内容

长沙臭豆腐 ★香辣臭豆腐 ★麻辣臭豆腐★蒜香臭豆腐

培训课程

1.如何选料的讲解；

2.豆腐的侵泡时间与过程；

3.油温的控制；

4.炸制时间的控制；

5.汤料的制作方法；

6.秘制原料制作过程；

7.怎么控制成本与提高利润；

8.销售方法与技巧的详细讲解过程。

市场分析

1、投资极小，风险极低 ；

2、发展无限，市场广阔 ；

3、一次投资，终生受益；

4、收入稳定，利润惊人！