

臭豆腐技术配方长沙臭豆腐培训

产品名称	臭豆腐技术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

长沙市红星鹏飞小吃培训学校 成立于2008年，属于长沙市人力资源和社会保障局dingdianpeixun机构，主要从长沙市特种作业及外来农民工技能提升的培训工作。主要的项目有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶糖水甜品、炒菜、西点蛋糕面包等。

臭豆腐是中国汉族特色小吃，流传于中华，及世界其他地方的豆腐发酵制品。他“闻起来臭，吃起来香”臭豆腐在长沙称为“臭干子”。长沙臭干子，长沙民众的喜爱，在下班时间经常需要排队数十分才能买到几片酥香味美的臭干子。近日，据台湾《康健》杂志报道，臭豆腐中富含植物性乳酸菌，具有很好的调节肠道及健胃功效。外焦里嫩，亦臭亦香，而且相对不含对人体有害成份，是卤闻着臭，吃起来很香的臭豆腐，让人欲罢不能!

臭豆腐培训课程内容

1. 臭豆腐的原料选购;
2. 臭豆腐的食材加工，制作;
3. 臭豆腐卤水的制作方法;
4. 臭豆腐的加工工艺步骤
5. 臭豆腐的经营定价原则;
6. 系列调味品及原料的货源渠道;
7. 经营选址与生意技巧，投资分析，经营管理水腌制的绿色食品。

技术学习

学习安排：随到随学，周一至周日每天能够自己动手制作，不约束学习时间，学懂学会。