

# 长沙臭豆腐技术好臭豆腐培训

产品名称	长沙臭豆腐技术好臭豆腐培训
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

臭豆腐以黄豆为原料，不仅有很高的营养价值，而且有很好的药用价值。古医书记载，臭豆腐可以寒中益气，和脾胃，消胀痛，清热散血，下大肠浊气。常食者，能增强体质，健美肌肤。除此之外长沙臭豆腐中含有植物性乳酸菌，跟酸奶中的一样。有“植物性乳酸菌研究之父”之称。

鉴别劣质臭豆腐呢可通过“一看二嗅三掰”的方法来判断:首先看放臭豆腐的水是否黑得像墨水一样，如果太黑则不正常;其次闻豆腐表面是否味道刺鼻，如果刺鼻则是加入氨水;另外，掰开豆腐看一看，里面是否较白，如果色差大则质量不过关。吃臭豆腐也是一门学问，可得讲究哦。另外，有些小店、小摊也有zhe ngzong臭豆腐哟。臭豆腐合作是人们合作的好项目。

油炸臭豆腐具有远处闻起来臭，吃起来闻到香这样一种“远臭近香”的特点，加上调料，吃起来香辣味美，别有一番风味。

总体特征是：外焦、内嫩、香辣。

- 1、可独立经营小吃摊位或店面;
- 2、可独立操作所培训小吃快餐技术;
- 3、月收入5000至万元以上;
- 4、投资小、见效快，无风险。