

臭豆腐培训湖南臭豆腐培训

产品名称	臭豆腐培训湖南臭豆腐培训
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 其名虽俗气、外陋内秀、平中见奇、源远流长，却是一种极具特色的休闲风味，古老而传统，一经品味，常令一尝为快。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，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。但都是闻起来臭，吃起来香，这是臭豆腐的特点。老人常吃臭豆腐，可以增加食欲，还能起到防病保健的作用。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

实操内容

- 1、臭豆腐的系统讲述；
- 2、臭豆腐原料的选购；
- 3、臭豆腐食材的预加工；
- 4、臭豆腐加工的基本标准；
- 5、臭豆腐加工的工艺步骤；
- 6、臭豆腐经营定价原则；

7、培训调味品及原料的货源渠道；

8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。