

臭豆腐技术培训学臭豆腐配方

产品名称	臭豆腐技术培训学臭豆腐配方
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

臭豆腐技术培训学臭豆腐配方

学长沙特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶、炒菜、西点培训就找红星鹏飞小吃培训学校，学校始终贯彻“服务于民，提高质量”的教学理念，不断开拓新的工种，品种、口味、质量、服务、技术永远争**的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店和随到随学的培训教学模式

泡黄豆、磨浆、配浆、烧浆、点浆、冲浆技术；

豆浆、豆腐脑成型；上榨与臭豆腐原胚成型；

臭卤水的制作与发酵，微生物检测与有害菌清除；

臭卤水泡制与臭豆腐黑胚成型与存放；

臭豆腐调味料的制作；

臭豆腐油炸技术与调味成型。