

学臭豆腐技术长沙臭豆腐配方教程

产品名称	学臭豆腐技术长沙臭豆腐配方教程
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

闻着臭，吃起来香的臭豆腐，真是让人欲罢不能啊!这来自湖南的特色小吃，如今已变成大名鼎鼎的名小吃了。臭豆腐在长沙可谓是家喻户晓的美食，深受广大市民的喜欢，而发展至今，大大小小的臭豆腐店已经遍布在全国各地，无限的商机就等你挖掘。

臭豆腐培训优势：

"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。

臭豆腐培训流程：

- 一、臭豆腐培训的系统讲述；
- 二、臭豆腐培训原料的选购；
- 三、臭豆腐培训食材的预加工；
- 四、臭豆腐培训加工的基本标准；
- 五、臭豆腐培训加工的工艺步骤；
- 六、臭豆腐培训经营定价原则；
- 七、培训调味品及原料的货源渠道；
- 八、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

