

# 长沙学做豆腐脑学习班

产品名称	长沙学做豆腐脑学习班
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

豆腐脑，一道的特色小吃。南方甜味称豆花，咸味称豆腐脑。豆腐花是一种用黄豆制作的小吃，个别的会用豌豆、蚕豆等豆类制作。

将黄豆用水泡涨，磨碎过滤出豆浆，豆浆如果加入盐卤或石膏，就会凝结成非常稀软的固体。

红星鹏飞小吃培训承诺：

- 1、一次性透明收费，中途绝不增收任何附加费用，让您在学习过程中没有任何后顾之忧。
- 2、教师手把手教学，学员在学习中有任何疑问可咨询老师。
- 3、随到随学，学费终身有效，终身随到随学。
- 4、不在原料和设备上对学员保密，做到对学员坦诚相待，让学员能够彻底了解产品所需原料、设备的来源和使用方法
- 5、给每个学员分发公司内部的培训资料，努力做到让学员经过我们的培训后，能制并研发美食。
- 6、学员在学习完毕后，并提供开店指导。

我可以选择学习哪些创业技术？

如：早餐、粉面、夜宵、卤菜、烧烤、饮品、饼类、小吃、快餐、烘焙、火锅、甜品

培训步骤

- 1：泡黄豆，主要学习如何使用清水浸泡黄豆。这里主要学习掌握黄豆的浸泡时间、技巧等知识。
- 2：磨豆汁，主要学习如何操作使用磨浆机将泡好的黄豆磨成细腻的豆汁。这里主要学习掌握机器的操作

以及使用等知识。

3：煮豆汁，主要学习如何将磨好的豆汁煮熟。这里主要学习掌握煮制方法、技巧等知识。

4：出成品，主要学习如何将煮熟的豆汁制作成美味的豆腐花。这里主要学习掌握制作技巧、手法等知识。

5：口味制作，主要学习如何根据顾客口味，制作不同风味的豆腐花（咸、甜、香辣味均可制作）。