

豆腐脑培训 豆腐脑怎么做

产品名称	豆腐脑培训 豆腐脑怎么做
公司名称	石家庄市香香姐文化传播中心
价格	1.00/件
规格参数	品牌:1 型号:1
公司地址	河北省石家庄市中华北大街与新苑路交叉口北行50米路西
联系电话	0311-80801868 13933127638

产品详情

豆腐脑怎么做 哪里有教豆腐脑的啊 石家庄豆腐脑哪里有教的 豆腐脑哪里的好吃
学豆腐脑去哪里好

豆腐脑是利用大豆蛋白制成的高养分食品。人体对其吸收率可达92—98%，豆腐脑除含蛋白量外，还可作为人体生理活动提供多类维生素和矿物量。特别是用石膏做凝固剂时，不只制出成品多，而且含钙，满足人体对钙的需要，对防软骨病及牙齿发育不良等病有一定的功效。豆腐脑的烹饪技巧以煮菜为主，口味属于家常味豆腐脑，是豆腐制作过程中的半成品，豆浆经食用石膏点成后就是老豆腐，因为卤水点出的半成品是不能吃的，所以我们常吃的老豆腐都是经食用石膏点出来的。用糖饴起色，加火烧开后，加入湿粉芡，放入泡好的油粉丝，加豆腐脑适量，葱盐椒调味。其色泽金红透亮，质微稠，舀入碗中再加入海米、海带丝、金针、韭菜丁、胡椒粉，淋点芝麻香油，浓香无比。

香香姐豆腐脑最大特点是豆腐的细嫩，故称豆腐中的脑，因此要掌握点卤的技巧。它要求熬浆用微火，不能溢锅，使豆腐脑不糊、不苦、不涩，勾卤时用急火，一开锅就行。

香香姐小吃培训中心传授豆腐脑技术，培训内容：大豆选择、处理、泡制、磨浆、点制、浇汁制作、辣椒油制作技术。学习技术都是准确比例配方、学员现场实际操作、名师手把手教、入学签保会合同、随到随学、学期不限，学会为止、技术免费升级、终身技术免费跟踪服务。

石家庄香香姐培训中心专业传授安徽牛肉板面，定州焖子，定州手掰肠，石头饼，鸡蛋灌饼，里脊扒饼，无矾油条，安心油条，豆腐脑，五谷豆浆，鸡汁豆腐，烤面筋，杂粮煎饼，大陷馄饨，特色饺子，特色烧烤，骨汤麻辣烫，熏肉卷饼，羊杂汤，八汁臭豆腐，驴肉火烧，卤煮熟食，久久鸭脖，肯德炸鸡，香酥炸鸡，炸鸡架，香酥肉饼，锅魁，大名府油酥火烧，麻辣龙虾，鲜肉小笼包，拉面，砂锅土豆粉，砂锅米线，过桥米线，凉皮，凉面，牛筋面，啤酒鸭火锅，鸳鸯火锅，担担面，牛肉面，骨汤罐罐面，西施饼夹肉，白吉馍，羊蝎子火锅，羊三宝火锅，武汉热干面等等近200种小吃项目，亲切的态度，专业的知识让学员学到正宗的致富好项目。本中心以扩大社会就业促进社会和谐为己任。现有小吃培训项目200多种，香香姐人热烈欢迎大家的光临。

电话：0311-87365261.在线QQ：2924762942 联系人：张老师