

# 客家传统豆腐的做法

产品名称	客家传统豆腐的做法
公司名称	佛山市嘉肴餐饮管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	品牌:佛山嘉肴 1:1
公司地址	佛山市禅城区张槎东鄱村永丰里1号第二层
联系电话	15813477168

## 产品详情

**项目描述】** 客家豆腐坊技术培训 深圳哪里学做客???家豆腐最正宗?尽到深圳创富餐饮小吃培训中心 .专业豆腐坊技术培训.最正宗客家豆腐技术配方培训.由专业的豆腐师傅一对一手把手教学,时间不限,包教包会! 客家豆腐是汉族传统食品。豆腐发展至今，已品种齐全，花样繁多，具有风味独特，制作工艺简单食用方便的特点。豆腐高蛋白，低脂肪，具降血压，降血脂，降胆固醇的功效。是生熟皆可，老幼皆宜，养生摄生、益寿延年的美食佳品。豆腐营养丰富，含有铁、钙、磷、镁和其他人体必需的多种微量元素，还含有糖类、植物油和丰富的优质蛋白，素有“植物肉”之美称。豆腐为补益清热养生食品，常食可补中益气、清热润燥、生津止渴、清洁肠胃。更适于热性体质、口臭口渴、肠胃不清、热病后调养者食用。现代医学证实，豆腐除有增加营养、帮助消化、增进食欲的功能外，对齿、骨骼的生长发育也颇为有益，在造血功能中可增加血液中铁的含量；豆腐不含胆固醇，是高血压、高血脂、高胆固醇症及动脉硬化、冠心病患者的药膳佳肴。也是儿童、病弱者及老年人补充营养的食疗佳品。

**合作方式：** 1.豆腐技术现场培训学习，培训时间随到随学，3--7天左右，学会为止，培训项目为水豆腐，油豆腐、老豆腐、腐竹、豆浆、豆腐花。（也可以单独学习）。 2.嘉肴传统客家豆腐加盟店。含选址指导，装修方案指导、整套客家豆腐技术培训、材料费、资料费，宣传促销方案指导，终身免费技术升级，赠送工具1套、服装4套，广告写真2张，授权牌1份，开业提供师傅上门指导服务。

**产品种类多：**客家传统豆腐制品分为豆腐干和水豆腐，油豆腐、老豆腐、盐卤豆腐、腐竹、豆浆、豆腐花等等好几个品种。消费群体广，成本低，利润高，最大的优势就是市场上无竞争！

欢迎广大学员来电咨询，实地考察！ 免费咨询电话：400-1135-993 刘师傅:136-2271-7918  
qq：231-0172-344 公司地址：广东省佛山市禅城区佛山大道北107号（南岳宾馆2楼）  
实体店地址：广州市白云区嘉乐黄边村喜相逢酒家斜对面好嘉味醉鹅