

# 学做豆花技术\_豆腐脑做法\_食尚香学习豆腐脑

产品名称	学做豆花技术_豆腐脑做法_食尚香学习豆腐脑
公司名称	合肥明策餐饮管理有限公司
价格	1000.00/道
规格参数	
公司地址	合肥市瑶海区张洼路110号
联系电话	13805799159

## 产品详情

食尚香豆花(肥肠豆花)做法：

原料：猪肥肠250克、嫩豆花(内酯豆腐)、花椒粉1茶勺、葱姜末、郫县豆瓣酱1大勺、泡辣椒2根、盐、鸡精、油、料酒1大勺、水淀粉

做法：

1. 肥肠收拾干净，放入锅中加水，到入料酒、葱姜丝煮至软烂，捞出。
2. 将煮好的肥肠切成小块;郫县豆瓣酱和泡辣椒剁碎。
3. 油锅烧热，放入肥肠块、葱姜末、郫县豆瓣酱和泡椒碎炒香，加入水煮沸，下内酯豆腐，烧至肠软入味，加入盐、鸡精调味，勾薄芡，起锅前撒入葱末即可。

食尚香豆腐脑培训内容

- 1、单店营业器具的选购、认识;
- 2、掌握使用豆腐脑的核心材料、灵魂;
- 3、学习制作豆腐脑香油、麻辣红油;
- 4、学习豆腐脑的各种辅料、配料的制作;

5、学习豆腐脑的选材、面条的处理方法;

6、学习店铺装修、选址、装修、菜单制作。

### 豆腐脑学习方式

按照豆腐脑标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

### 小吃培训项目

烧烤油炸：烧烤，烤鱼，小龙虾，烤面筋，铁板鱿鱼，炸鸡排等等各类小吃。

早餐面点：包子，小笼包，生煎包，灌汤包，拉面，刀削面，麻球等等各类早餐面点。

蛋糕西点：蛋糕，芝士，蛋挞，肉夹馍，饼干，月饼等等各类糕点。

休闲饮品：奶茶，果汁，刨冰，冰淇淋，布丁等等。

特色小吃：盐水鸭，口水鸡，麻辣烫，鸭血粉丝，棒棒鸡，钵钵鸡，烤鸭，手撕鸡等等各类特色菜。

微信号：15715729462

联系电话：15715729462

QQ：3442014908

联系人：席老师

地址：广州校区广东省广州市白云区嘉禾望岗街道高桥商业街9号3楼

合肥校区(小吃培训校区)安徽省合肥市瑶海区五洲商城B区7幢3楼

合肥校区(泓美国际校区)安徽省合肥市瑶海区五洲商城B区7幢3楼

杭州校区浙江省杭州市江干区红普路759号汇禾禧福汇3幢15楼

成都校区四川省成都市青羊区西马道街32号白领尊邸东楼3楼

南京校区江苏省南京市秦淮区中华路363号中华园4楼

西安校区陕西省西安市未央区未央路雅荷花园16楼D户

济南校区山东省济南市天桥区北园大街548号嘉汇环球广场B座13楼

郑州校区河南省郑州市二七区二七广场德化街40号

武汉校区湖北省武汉市洪山区中北路特1号楚天时代广场4楼

南昌校区南昌市西湖区二七南路一十九号，仁齐酒店旁(南昌火车站西广场向南150米

长沙校区湖南省长沙市雨花区长沙大道598号融科檀香山47栋1楼

(地铁长沙大道站4号出口往前200米)