

臭豆腐技术培训

产品名称	臭豆腐技术培训
公司名称	苏州卓膳餐饮管理有限公司
价格	1000.00/次
规格参数	
公司地址	太仓市娄东街道北京东路88号东J幢
联系电话	18692922262

产品详情

一、长沙臭豆腐培训学费：

长沙臭豆腐全套技术学费1000元
，传授全套技术，核心技术和配方，长沙臭豆腐原材料采购渠道，长沙臭豆腐开店要注意的事项等等。

二、长沙臭豆腐培训项目介绍：

长沙臭豆腐，一种极具地方特色的风味小吃，古老而传统。别看它名字粗俗，外表丑陋，但却能深得人心，源远流长。“闻着臭、吃着香”的经典口号更是耳熟能详，流传甚广，长沙当地人又称臭干子。色墨黑，外焦里嫩，鲜而香辣。焦脆而不糊、细嫩而不腻、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人。

新食玳臭豆腐闻着臭吃着奇香，是中国小吃一绝，不同于其他地方的臭豆腐，从颜色、气味上来比较，长沙的臭豆腐可谓是非常贴合“臭豆腐”三字。黑乎的颜色，初闻怪异的气味，但千万不要被这些吓到，尝过之后，保证会让你的印象大有改观。

新食玳臭豆腐色泽焦黄，外焦里嫩，鲜而香辣。焦脆而不糊、细嫩而不腻、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人，具有白豆腐的新鲜爽口，油炸豆腐的芳香松脆。臭名远扬臭豆腐外酥内嫩、清咸奇鲜，味美无以伦比，亦臭亦香的特色更是独领风骚，一经品尝常令人欲罢不能，一尝为快，故有尝过李家臭豆腐，三日不知肉滋味之美名。

三、长沙臭豆腐培训内容：

- 1、豆腐坯的选购；
- 2、臭水的制作；
- 3、上色料水的做法；
- 4、秘制香料的配制；
- 5、各种调味料的配比；
- 6、臭水的保存方法；
- 7、炸臭豆腐的操作方法；
- 8、臭豆腐酱汁的制作。

四、长沙臭豆腐培训方式：

按照长沙臭豆腐标准的比例配方和制作方法，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。

五、长沙臭豆腐培训时间：

上午8:30-18:00，学员随到随学，学习时间可自由调配（如每天上午学，每个礼拜六礼拜天学习），学员

学会为止，正常的学习时间一般为2-4天左右，视个人学习能力而定。

七、新食玳长沙臭豆腐技术培训优势：

- 1、项目技术详细讲解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 2、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 3、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 4、随到随学，不限时间包教包会满意为止。

八、后期服务：

- 1、技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业；
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务；
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

九、长沙臭豆腐开店模式：

开臭豆腐店比较适宜的场所有：步行街、工业区、学校，居民区，菜场，超市门口，公共汽车站等人流量大的地方开店。

十、长沙臭豆腐套餐组合推荐：

长沙臭豆腐可搭烤面筋、铁板豆腐、烤猪蹄等项目一起经营，经营将更加成功。

十一、吃住安排：

学员学习期间可以吃学员做的东

西,路程比较近的学员可以自己回家住，路程比较远

的学员可以住在我们附近的旅店（每个实训基地因

商业地段，旅店价格也不同）一般20-50元

/天/人（每人一个单间，独立的厕所、冲凉房、热水器、电视、风扇，并有专人管理），也可自理。

十二、相关赠品：当天考察当天报名可获得“新食玳小吃”工作围裙一件，

联系人：王雄经理

加此(qw3098823838)微信可以了解更多培训动态

手机微信：18692922262

咨询QQ：1779764147（3098823838）

[可百度 新食玳王雄 获取更多小吃详情](#)

<http://980.so/2HGHWH>

其它小吃培训项目：

- 1、早餐系列培训（包子、饺子、土家饼、酱香饼、馅饼、营养砂锅粥、桂林卤粉）
- 2、早餐汤粉培训；（湖南牛肉粉、渔粉、原味汤粉、重庆酸辣粉、砂锅粉、云南过桥米线）
- 3、主餐培训项目：（浏阳蒸菜、煲仔饭、盖码饭、木桶饭、风味小炒、特色炒饭炒粉）
- 4、夜宵小吃培训：（岳阳烧烤、锡纸烧烤、诸葛烤鱼、开心花甲、干锅、铁板烧、卤菜、鸭霸王、口味

虾/蟹)。

5、休闲小吃项目：(奶茶、麻辣烫、关东煮、串串香、寿司、常德鸭霸王、泡椒凤爪、章鱼小丸子)

。