

湖南特色臭豆腐培训 正宗黑色经典臭豆腐技术培训

产品名称	湖南特色臭豆腐培训 正宗黑色经典臭豆腐技术培训
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1(微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

臭豆腐，是中国传统特色小吃之一，在各地的制作方式、食用方法均有相当大的差异，有北方和南方的不同类型，臭豆腐在南方又称臭干子。其名虽俗气、却外陋内秀、平中见奇、源远流长，是一种极具特色的中华传统小吃，古老而传统，令人欲罢不能。

长沙黑色臭豆腐制作方法

(1) 制豆腐将黄豆用水泡发，泡好后用清水洗净，换入清水20~25kg，用石磨磨成稀糊，再加入与稀糊同样多的温水拌匀，装入布袋内，用力把浆汁挤出，再在豆渣内兑入沸水拌匀后再挤，如此连续豆渣不沾手。豆浆已挤完时，撇去泡沫，将浆汁入锅用大火烧开，倒入缸内，加进石膏汁，边加边用木棍搅动，约搅15~20转后，可滴上少许水，如与浆混合，表示石膏汁不够，须再加进一些石膏汁再搅。如所滴入

的水没有同浆混合，嫌麻烦的话，可以到市场上直接买回来。

(2)豆腐切成小块，用白布包好豆腐块,包好的豆腐块，放在一块木板上，整齐码好，上面再用一块木板压上，压上重物压一整夜后，豆腐里的水份已经差不多榨干，取出来打开看看，可以看出来豆腐已经压得很结实了，这样做出来的臭豆腐质地会非常细腻。

(3) 卤水制法

卤水可根据各个地区的特色去自制，比较简单的制法如下：用卤水发酵后即成卤水，装到坛子里。

(4) 将豆腐放入卤水内浸泡，坛子封好口，数天之后取出（浸泡时间越长，味道越佳），白豆腐已成青墨色的臭豆腐干了。（等不及的话，春、秋季需浸泡3~5个小时，夏季浸泡2小时左右，冬季需6~10个小时）泡好后取出，用冷开水略洗，沥干水分，再将茶油全部倒入锅内烧红，放入豆腐用小火炸约5min，放在豆腐洞里即可成。

培训项目：四婊馳臭豆腐培训、德园包子技术培训、经典黑色臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、火宫殿臭豆腐、甜品奶茶培训、臭豆腐技术培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1(微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcspx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼