

臭豆腐小吃 湖南特色小吃培训 长沙小吃街臭豆腐

产品名称	臭豆腐小吃 湖南特色小吃培训 长沙小吃街臭豆腐
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

臭豆腐的制作方法 臭豆腐卤汁的做法 臭豆腐的做法 臭豆腐做法 臭豆腐乳

臭豆腐的制作方法 学做臭豆腐 臭豆腐培训学校

臭豆腐产品特点

长沙臭豆腐色焦黄，外焦里嫩，鲜而香辣。

小知识：湖南长沙臭豆腐的卤水配料，系采用豆豉、纯碱、青矾（青矾尽量别用，这是商家为了提高发酵的效率才用的）、香菇、冬笋、盐、茅台酒等共同煮制成。这时，把若干块水豆腐用纱布包好，放入缸内底料中浸泡10天，至水豆腐里外均呈浅绿色时，取出弃之不用，再取新鲜水豆腐包好泡入底料中，每隔10天一换，用此方法一直泡至立夏时，底料便会生出一股浓郁的臭香。随之加入2%的青矾，这制作

臭豆腐的底料才算制成了。据行家介绍，长沙街头现炸现卖的都不是正宗臭豆腐，火宫殿和蓉园宾馆才是臭豆腐真正的“籍贯”所在地。

在中国以及世界各地的制作方式和食用方式均存在地区上的差异，其味道也差异甚大，但具有“闻起来臭、吃起来香”的特点。南京、长沙的臭豆腐干相当闻名，台湾、浙江、上海、北京、武汉、玉林等地的臭豆腐也颇有名气。

天津街头多为南京臭豆腐，为灰白豆腐块油炸成金黄色，臭味很淡。武汉街头的臭豆腐多以“长沙臭豆腐”为招牌，但制作方式并不相同，是用铁板浇油煎，中不空并且为淡黄色。

培训项目：四婊臭豆腐培训、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.zcsxpx.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）