

特色豆腐串培训,学做豆腐串技术

产品名称	特色豆腐串培训,学做豆腐串技术
公司名称	深圳市诚信餐饮管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	培训内容:豆腐串 培训方式:一对一 培训效果:包教包会
公司地址	深圳市宝安区沙井街道衙边学子围工业区8栋二楼南面
联系电话	020-29810570 13428866233

产品详情

特色豆腐串培训,学做豆腐串技术,林经理 134-2886-6233,豆腐串可能是在中国来说大街小巷都熟知的一种休闲食品,这种食品对于广大的消费者来说它既是美味的又是开胃小吃,所以豆腐串贩卖在中国来说是一个很好的机遇。豆腐串是一道美味可口的小吃。基本做法是将豆腐泡放入高汤中,煮透后捞出;将香菜、蒜、葱均洗净,切成末,与所有调料一起拌匀;将拌好的味汁淋入煮好的豆腐泡上即可。

豆腐串制作过程:

1.将优质大豆制成豆腐干。

2.将豆腐干用机器切成花纹,然后用竹签穿上。

3.将成型的豆腐串放进烤箱里把水分烘干。

4.然后进行油炸,油炸时的油温在145 ~165 之间,油炸时间只有几十秒钟,豆腐串中的维生素损失较少。

广州广品餐饮正宗豆腐技术合作方式:

1.单豆腐串技术培训费用:1800元,专业师傅现场实操,一对一教学,无保留传授,学会为止!

2.豆腐全能班现场培训学习,5600学费元,培训内容:豆腐串、水豆腐,油豆腐、老豆腐、盐卤豆腐、豆浆、豆腐花、腐竹,包含技术转让、教学材料、技术升级、增值服务等全部费用。

广州广品餐饮特色小吃培训中心,多年来致力于对各种民族特色小吃的研究和技术培训。对于豆腐串,更是话费诸多心血,我们倾尽所能。资深培训师综合多家豆腐串口味,取其精华,去其糟粕,只为来广州广品餐饮培训的每一个学员都能学到最正宗的豆腐串技术!本培训中心常年招生,随到随学,

现场实操，学会为止！长期的免费后期指导服务更为您解决了后顾之忧！