

# 豆腐花培训 豆腐花培训班 豆腐花技术培训

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 豆腐花培训 豆腐花培训班 豆腐花技术培训         |
| 公司名称 | 厦门食货君餐饮管理有限公司                |
| 价格   | .00/个                        |
| 规格参数 |                              |
| 公司地址 | 厦门市湖里区枋湖北二路县后社379号宏瑞商务中心B栋二楼 |
| 联系电话 | 05925779550 18159881965      |

## 产品详情

豆花，是由黄豆浆凝固后形成的中式食品。不过豆花比豆腐更加嫩软，在岭南通常加入糖水食用。中国北方称豆花为豆腐脑，但北方豆腐脑多半为咸辛味，使用盐卤凝固，南方则多使用石膏。豆花在广东叫豆腐花，亦为典型的广式食品，粤地各处均可见。豆花为惠州人特别喜好，一些名人喜食豆花已被传为佳话。尤其大热天里，惠州人视作解暑消渴之物。现在有的朋友想要开店创业可又不知道如何做好美味的豆花,就会寻找培训豆花的培训机构,那哪里豆花培训好呢？

厦门食货君餐饮管理有限公司旗下食货君餐饮小吃培训学校，是一家集餐饮培训、餐饮咨询、餐饮业务策划与服务，为一体的综合性餐饮业服务公司，以真诚扶持创业为向导并提供优质的特色美食技能为目标的培训机构。通过对学员一对一的实操技术培训和理论培训；成功的创业渠道指导；创业店铺开张后续服务，一体化的流程；力图让每位有梦

想的学员最快最稳的创业成功。

详细咨询：18159881965 同微信

学校电话：0592-5779550

QQ：2391506421

更多了解：[www.shihuojun.com](http://www.shihuojun.com)

理论学习：

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

培训内容:

1、豆花的系统讲述；2、豆花原料的选购；3、豆花食材的预加工；4、豆花加工

详细咨询：18159881965 同微信

学校电话：0592-5779550

QQ：2391506421

更多了解：[www.shihuojun.com](http://www.shihuojun.com)