

学做湖南小吃臭豆腐 长沙臭豆腐技术培训

产品名称	学做湖南小吃臭豆腐 长沙臭豆腐技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	红星鹏飞:哪里可以学习臭豆腐 长沙臭豆腐:正宗臭豆腐技术哪里学 湖南长沙市:汽车南站附近
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

学做湖南小吃臭豆腐 长沙臭豆腐技术培训

红星鹏飞厨师培训学校联系人：唐老师

红星鹏飞厨师学校总部报名咨询电话：15674872431
凡是拨打本机号码或者加微信联系唐老师学一样送一样

红星鹏飞联系微信：15674872431

红星鹏飞厨师学校24小时qq在线咨询；2286903624

长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校,有1000余平方的教学场地，本中心专业针对创业者高水平开店培训。采取理论加实际操作相结合的教学方式。我们的技术教官均是十五年以上厨龄的知名大厨，我们开店运营管理的理论教官均有十年的实战经

主要经营餐饮培训小吃。这里专业，这里优惠，这里生活服务齐全，我们的服务有：长沙早餐技术培训,长沙小吃培训,长沙冷饮小吃培训,早餐粉面技术培训,卤味小吃技术培训,湖南特色菜技术培训！欢迎前来考察！

首先，经营者在开店时，需要解决了开店运营上的难题，才能够取得突破，特别是小吃味道好，有特色，自然才有消费者肯来！

长沙红星鹏飞厨师培训学校，达到教育培训机构设置标准，有审批机关颁发《办学许可证》《非企业登

记证》《税务登记证》长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校是长沙市人力资源和社会保障局颁发的单位。长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校以“培养长沙名厨，成就天下名菜，传承湖湘文化。培养的学生“出得去、用得着、干得好、留得住”，确立以市场为导向、以社会需求为目标的办学理念和专业设置原则，面向市场，服务社会，依法办学，从严治校。

其次，在保证好味道，吸引人的同时，还要加强店员素质的培养，店员看到顾客会立刻打招呼，或者询问是否需要帮助，店主必须培训员工的素质和技能，一般情况下，客人即使对快餐环境不十分满意也不会退出。

臭豆腐，其名虽俗气、外陋内秀、平中见奇、源远流长，却是一种极具特色的风味，古老而传统，一经品味，常令人欲罢不能，一尝为快。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。

长沙的臭豆腐干相当闻名，但其制作以及味道均差异甚大。但都是闻起来臭，吃起来香，这是臭豆腐的特点。吃臭豆腐，可以增加食欲，还能起到防病保健的作用。我们培训的臭豆腐色焦黄，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。想学做臭豆腐，鼎红是不二选择。

臭豆腐怎么做?臭豆腐做法配方

长沙臭豆腐培训，黑色经典臭豆腐培训，罗家臭豆腐培训，过去，臭豆腐普遍被认为是“不健康”的食物，如今，却摇身一变成了好东西。近日，据台湾《康 臭豆腐健》杂志报道，臭豆腐中富含植物性乳酸菌，具有很好的调节肠道及健胃功效。臭豆腐以优质黄豆为原料。制作工艺较为复杂，黄豆经过筛选、脱壳、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、点浆、成型、划块、发酵等十道工序。呈贡臭豆腐质地软滑，散发异香。先人赞誉云：“味之有余美，玉食勿与传”。它不仅有很高的营养价值，而且有很好的药用价值。

臭豆腐分臭豆腐干和臭豆腐乳两种，都是很流行的小吃。臭豆腐虽小，但制作流程却比较复杂，一般经过油炸、加卤和发酵等几道程序，在整个制作过程中，要求一直在自然条件下进行，对温度和湿度的要求非常高。

培训内容

豆腐的加工制作技术、臭豆腐的制作技术和工艺、臭豆腐各种味型酱汁的调制、臭豆腐的炸制技术、臭豆腐配料的制作

培训课程安排

臭豆腐原胚的制作方法；

臭豆腐卤制与发酵；

臭卤水泡制与臭豆腐原胚成型与存放；

臭豆腐调味料的制作；

臭豆腐油炸技术与调味成型；

臭豆腐详细的配方配料比例；

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般5天左右，视个人情况而定。

培训内容

内容

长沙臭豆腐 香辣臭豆腐 麻辣臭豆腐 灌酱臭豆腐 脆皮臭豆腐
蒜香臭豆腐 黑臭豆腐 黄臭豆腐等