

# 学长沙臭豆腐 臭豆腐培训学校

产品名称	学长沙臭豆腐 臭豆腐培训学校
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	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

哪里可以学长沙臭豆腐 臭豆腐培训学校 长沙臭豆腐是湖南长沙传统的汉族名吃，长沙当地人又称臭干子。色墨黑，外焦里嫩，鲜而香辣。焦脆而不糊、细嫩而不膩、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人。

不同于其他地方的臭豆腐，从颜色、气味上来比较，长沙的臭豆腐可谓是非常贴合“臭豆腐”三字。黑乎乎的颜色，初闻怪异的气味，但千万不要被这些吓到，尝过之后，保证会让你的印象大有改观。

臭豆腐培训的过程：先从选材开始到切工，秘方的配制，制作时间控制和操作过程等等。都有专业的师傅手把手的现场培训每一位学员，要每位学员亲自动手制作，直到学会为止。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.sl58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

臭豆腐培训的内容：

- 1.如何选料的讲解；
- 2.豆腐的浸泡时间与过程；
- 3.油温的控制；
- 4.炸制时间的控制；
- 5.汤料的制作方法；
- 6.秘制原料制作过程；
- 7.怎么控制成本与提高利润；
- 8.销售方法与技巧的详细讲解过程。

臭豆腐培训的时间及费用：

教学时间不限，学会为止、包学包会。

- 1.详细讲解开店流程，店面选址、人员招聘、物料采购等
- 2.产品技术理论学习，包括原材料的选择，采购，口味的变换、原料配比等

3.店铺经营技巧

4.专业讲师一对一实际操作，讲解技术

5.讲师在实践操作中带你重温理论技巧，原材料的选择，采购，成本、预算

6.自己操作所有学习流程制作成品，最终获得讲师认可

7.学员自我思索，讲师引导，熟悉操作