

# 长沙豆腐脑培训湖南学做豆腐脑培训

产品名称	长沙豆腐脑培训湖南学做豆腐脑培训
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	
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

豆腐脑即是豆腐花，又称老豆腐，豆花，是一道著名的汉族小吃。流行于中国大部分汉族地区。豆腐脑利用大豆蛋白制成的高养分食品。主要分为甜、咸两种吃法。一般来说，甜食主要分布于中国南方（江南是咸的）、香港及台湾，咸食则为中国北方。豆花制作须先将黄豆浸泡，依品种或个人喜好约4至8小时不等，俟黄豆吸饱水份后再加以打浆、滤渣、煮滚，复降温至90。较后步骤称为“冲豆花”，意即需冲入凝固剂豆浆后再静置5至15分钟才能完成。而豆花美味的技巧就出于豆浆与凝固剂融合的温度控制，以及冲豆花的速度与技巧实际操作内容: 1、豆腐脑培训的系统讲述；2、豆腐脑培训原料的选购；3、豆腐脑培训食材的预加工；4、豆腐脑培训加工的基本标准；5、豆腐脑培训加工的工艺步骤；6、豆腐脑培训经营定价原则；7、培训调味品及原料的货源渠道；8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

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

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！