

# 湖南特色小吃臭豆腐培训

产品名称	湖南特色小吃臭豆腐培训
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

湖南特色小吃臭豆腐培训 臭豆腐是广大人民喜爱的一种食品。“闻着臭，吃着香”是臭豆腐的特有风味。越臭的臭豆腐，吃起来越香。没有吃过臭豆腐的同学一定不可能想象，为什么那么臭不可挡的臭豆腐却有着那么多的食客？你如果捏着鼻子，硬着头皮去勇敢地一尝，那你肯定不会问为什么了。原来臭豆腐虽奇臭，但却鲜美异常，难怪它臭味挡不住了。臭豆腐的制法是：先用大豆加工成含水量较少的豆腐，然后接入毛霉菌种发酵。臭豆腐都是在夏天生产的，此时发酵温度高，豆腐中的蛋白质分解比较彻底。蛋白质分解后的含硫氨基酸还进一步分解，产生了少量的硫化氢气体。硫化氢有刺鼻的臭味，因而臭豆腐闻起来有服浓烈的臭味。

臭豆腐培训计划： 先了解整个臭豆腐制作流程； 制作豆腐； 腌制臭豆腐；  
配料、炸制臭豆腐过程；

酱料制作；

### 培训课程安排

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。

又由于豆腐中的蛋白质分解得比较多，比较彻底，臭豆腐中就含有大量的氨基酸。许多氨基酸都具有鲜美的味道，例如味精的成分就是一种氨基酸，叫麸氨酸。因此臭豆腐吃起来就无比的鲜美可口，芳香异常了。臭豆腐还是一项中国的专利产品呢！许多著名的名吃都与臭豆腐有关

红星鹏飞厨师培训学校面向全国招生：湖南长沙常德张家界湘西怀化邵阳永州郴州岳阳益阳娄底湘潭衡阳株洲广州贵阳四川黑龙江内蒙古安徽河北湖北武汉咸宁黄石鄂州黄冈孝感天门荆州荆门随州襄樊宜昌十堰恩施潜江仙桃神农架合肥广西江西浙江贵州南昌九江新余萍乡吉安赣州鹰潭上饶景德镇宜春等等，长沙红星鹏飞学校专业培训小吃技术多年，你值得选择。欢迎各地热爱美

食有想学小吃的朋友来学校实地考察学习！

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！