

长沙臭豆腐技术培训 湖南臭豆腐实体店培训

产品名称	长沙臭豆腐技术培训 湖南臭豆腐实体店培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

长沙臭豆腐技术培训 湖南臭豆腐实体店培训

长沙是臭豆腐发源地，是正宗有名气的臭豆腐产地。想知道什么是真正的臭豆腐，就必须来长沙。至于那些在外地打着所谓“正宗长沙臭豆腐”招牌的，大多只学到一点皮毛而已

“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休闲风味，古老而传统，一经品味，常令一尝为快。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。长沙和绍兴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。老人常吃臭豆腐，可以增加食欲，还能起到防病保健的作用。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与湘源地陈老师联系有优惠！

长沙臭豆腐技术培训，长沙臭豆腐技术指导

有人曾经这样说过：到长沙没有吃过臭豆腐就等于没有来过长沙！

一块小小的臭豆腐，却能让人勾起一段回忆、一个地方、一种思念、一份感受、一份心情、一切的记忆...

1、卤水：要求“上臭和上色快，泡制的豆腐外脆内嫩，油炸后呈不同程度的臭味，吃起来呈香味”，要求卤水发酵时间越长越好，添加料丰富，不同季节卤水添加主料搭配合理，有科学合理的卤水养护方案。

2、调料：普通的长沙臭豆腐只有辣椒汤料，口味单调。鼎红连锁的“经典·长沙”臭豆腐拥有汤料和辣椒酱两种主要调味料，以鲜、辣、香为特色，让食客回味无穷，添加在经过优良卤水泡制的高品质臭豆腐原胚上，您会发现，您从来没有吃过这么好吃的臭豆腐！

臭豆腐“闻着臭、吃着香”的经典口号更是耳熟能详了。

臭豆腐其名俗气、外陋内秀、平中见奇、源远流长，臭豆腐是一种极具特色的休闲风味小吃，古老而传

统，一经品味，一尝为快。