

江苏正宗臭豆腐技术培训班

产品名称	江苏正宗臭豆腐技术培训班
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

江苏正宗臭豆腐技术培训班

【背景特点】

“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，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。臭豆腐“闻着臭”是因为豆腐在发酵淹制和后发酵的过程中,其中所含蛋白质在蛋白酶的作用下分解,所含的硫氨基酸也充分水解,产生一种叫硫化氢(H₂S)的化合物,这种化合物具有刺鼻的臭味。在蛋白质分解后,即产生氨基酸,而氨基酸又具有鲜美的滋味,故“吃着香”。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。

【培训内容】

【开店指导】

- 1.店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面POP、店面灯箱。
- 2.根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
- 3.根据个店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
- 4.各店菜单的定价参考及设计。
- 5.加工设备使用，及器具配置。

【店面状况】

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

【成功保障】

- 1.公司在武汉多处步行街、户部巷等区开有臭豆腐店，年利润均超过15万；小本创业首选；
- 2.成功的经营经验，大方典雅的装修模式，免费参考，给您100%成功保障；
- 3.可以培训，可以带店，可以加盟，灵活的合作模式，给您省钱或省力，均包满意。
- 4.独家配方、独有基地、独具特色，无法复制。