

# 湖南臭豆腐培训 长沙臭豆腐培训中心

产品名称	湖南臭豆腐培训 长沙臭豆腐培训中心
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

### 臭豆腐培训

#### 一、长沙臭豆腐培训学费：

长沙臭豆腐技术学费1000元，传授全套技术，核心技术和配方，长沙臭豆腐原材料采购渠道，长沙臭豆腐开店要注意的事项等等。

#### 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！

## 二、长沙臭豆腐培训项目介绍：

长沙臭豆腐，一种极具地方特色的风味小吃，古老而传统。别看它名字粗俗，外表丑陋，但却能深得人心，源远流长。“闻着臭、吃着香”的经典口号更是耳熟能详，流传甚广，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、细嫩而不腻、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人。

湘源地臭豆腐闻着臭吃着奇香，是中国小吃一绝，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。

湘源地臭豆腐色泽焦黄，外焦里嫩，鲜而香辣。焦脆而不糊、细嫩而不腻、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人，具有白豆腐的新鲜爽口，油炸豆腐的芳香松脆。臭名远扬臭豆腐外酥内嫩、清咸奇鲜，味美无以伦比，亦臭亦香的特色更是独领风骚，一经品尝常令人欲罢不能，一尝为快，故有尝过李家臭豆腐，三日不知肉滋味之美名。

## 三、长沙臭豆腐培训内容：

1、豆腐坯的选购；

2、臭水的制作；

- 3、上色料水的做法；
- 4、秘制香料的配制；
- 5、各种调味料的配比；
- 6、臭水的保存方法；
- 7、炸臭豆腐的操作方法；
- 8、臭豆腐酱汁的制作。

#### 四、长沙臭豆腐培训方式：

按照长沙臭豆腐标准的比例配方和制作方法，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

#### 五、长沙臭豆腐培训时间：

上午8:30-18:00，学员随到随学，学习时间可自由调配（如每天上午学，每个礼拜六礼拜天学习），学员学会为止，正常的学习时间一般为2-4天左右，视个人学习能力而定。