

# 正宗长沙臭豆腐培训,手把手教学

产品名称	正宗长沙臭豆腐培训,手把手教学
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	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

## 产品详情

??????????,?????

### 项目简介

臭豆腐在长沙称为“臭干子”，以火宫殿为官方代表，毛泽东、朱镕基等国家领导曾光临并夸奖，美国《食品》杂志也亲临采访。火宫殿选用上等黄豆做成豆腐，然后把豆腐浸入放有干冬笋、干香菇、浏阳豆豉的卤水中浸透，表面会生出白毛，颜色变灰。初闻臭气扑鼻，用油锅慢慢炸，直到颜色变黑，表面膨胀以后，就可以捞上来，浓香诱人，浇上辣椒、香油，即成芳香松脆、外焦里嫩的臭干子。

### 培训内容

- 1.如何选料的讲解
- 2.豆腐的浸泡时间与过程
- 3.臭豆腐的制作工艺
- 4.油温的控制
- 5.炸制时间的控制
- 6.汤料的制作方法
- 7.秘制原料制作过程
- 8.怎么控制成本与提高利润

9.销售方法与技巧的详细讲解过程。

## 培训过程

培训过程先从选材开始到切工，秘方的配制，制作时间控制和操作过程等等。都有专业的师傅手把手的现场培训每一位学员，要每位学员亲自动手制作，直到学会为止。

## 培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般1--3天左右，视个人情况而定。公司承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

## 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

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

陈杰老师经理联系有优惠！