

# 湖南豆腐花培训 长沙豆腐脑培训 学豆腐花

产品名称	湖南豆腐花培训 长沙豆腐脑培训 学豆腐花
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

豆腐花是如何磨豆汁的

豆腐花是一种用黄豆制作的传统小吃，男女老少均可食用。根据我国南北食用的口味不同，分为咸豆花和甜豆花。多味滋豆腐花课程这两种口味均会教学员制作。本套豆腐花课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，学校门口等地开个豆腐花店，当然您也可以选择购买一台小吃车去美食街等地方做流动经营。

了解更多小吃学习：

加微信：电话18374888225 观看现场教学视频及教学照片

联系人：陈杰老师 味道\口味正宗

报销来回车费 包吃包住

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

欢迎你的来电来函咨询！的技术 的服务 坚持 坚定 坚信保证你成功

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、酱板鸭、鸭霸王、卤菜、特色小吃等技术

培训时间：一般根据学员所学项目以及学员自身的学习能力和接受能力而定。一般来说，培训项目分为1-3天短期培训，3-5天中期培训，5-10天中长期培训以及10-15天的长期培训。同时学习能力和接受能力强的自然学起来更快，那么培训的时间也就更短。

豆腐花是如何磨豆汁的：

#### 1：泡黄豆

第一步，主要系统学习如何使用清水浸泡黄豆。这里重点学习掌握黄豆的浸泡时间、技巧等知识。

#### 2：磨豆汁

第二步，主要系统学习如何操作使用磨浆机将泡好的黄豆磨成细腻的豆汁。这里重点学习掌握机器的操作以及使用等知识。

#### 3：煮豆汁

第三步，主要系统学习如何将磨好的豆汁煮熟。这里重点学习掌握煮制方法、技巧等知识。

#### 4：出成品

第四步，主要系统学习如何将煮熟的豆汁制作成美味的豆腐花。这里重点学习掌握制作技巧、手法等知识。

#### 5：口味制作

第五步，主要系统学习如何根据顾客口味，制作不同风味的豆腐花（咸、甜、香辣味均可制作）。