

# 湖南油炸臭豆腐培训就找正宗技术-专业的油炸臭豆腐培训

产品名称	湖南油炸臭豆腐培训就找正宗技术-专业的油炸臭豆腐培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

湖南油炸臭豆腐培训就找正宗技术-专业的油炸臭豆腐培训

### 臭豆腐培训内容

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。

臭豆腐培训过程:

1.臭豆腐原材料和设备的认识和选用；

2.讲解香辛料的作用及分类，选料与加工；

3.臭豆腐卤水的配方与熬制技巧；

4.臭豆腐卤制与发酵核心技术掌握；

5.臭卤水泡制与臭豆腐原胚成型与存放；

6. 臭豆腐老长沙秘制调味料的制作；

7. 臭豆腐油炸技术与调味成型；

8. 臭豆腐具体操作工艺与注意事项的掌握。

臭豆腐的制作工艺精良，风味独特，用料讲究，以其独特的配方，迅速占领了市场。

外酥内嫩、清咸带鲜，味美无以伦比，亦臭亦香的特色更是独领风骚。所以尝过“红星鹏飞臭豆腐”者，无不

赞誉其美味绝伦、前所未有的，故留有“尝过红星鹏飞臭豆腐，三日不想肉滋味”之美名。

“臭干子”又名“臭豆腐”，是长沙的特色，脆脆的，嫩嫩的，好吃的不得了，不同于江浙和两广一带的臭豆腐，长沙的“臭干子”是外面黑黑的，脆脆的，里面白白的，嫩嫩的，所有的辣椒汁都藏在里面了。

新鲜的豆腐块儿，经过处理发酵后便有了臭味，吃的时候，现用油炸。一个装满油的小锅，油烧开了就可以下豆腐了。边炸还要边用一双长长的筷子，不时的正反翻动。根据时间和目测，差不多就可以起锅了。但起锅后先要放到锅的铁网上，虑虑油再端给客人。此时的臭干子，看上去金黄金黄的，闻起来臭气扑鼻。在味碟里倒上些酱油和醋，然后根据个人的口味酌情加上些辣椒酱。

红星鹏飞的调味配料是经过潜心研究的，按精确的比例进行配比，才能达到极致美味的境界。独门秘方配料，严格保密，只与学员和加盟商分享，同行想模仿也模仿不来。