

# 临汾豆腐脑培训

产品名称	临汾豆腐脑培训
公司名称	临汾厨掌柜餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	尧都区贾得乡靳家庄108国道街1号
联系电话	13233066236

## 产品详情

课程简

介：豆腐脑发

源自安徽淮南地区，因其洁

白软嫩，鲜香微辣而全国人们的喜欢。经常搭配**油条**，**烧饼**

，水煎包，小笼包出现在人们上班的路上，是早餐的半壁江山，其制作用料简单，适用便捷，老少皆宜，拥有广泛的用户人群，也是厨掌柜经常推荐给学员的优质项目。

厨掌柜根据各地的风俗习惯，改良了豆腐脑的配方，迎合个各地民众的喜爱，并开设了相应的培训课程。

适合人群：零基础学员，想通过学习小吃改变经济现状或改变人生的学员

培训周期：1天入门，3天掌握，5天精通

上课时间：全日制一对一教学，随到随学

课程内容：

- 1、购买原材料，原材料挑选；
- 2、黄豆的浸泡；
- 3、黄豆的研磨，水的配比；
- 4、豆腐脑香卤的制作，调料的配比，菜品搭配；

## 5、豆腐脑盛碗技巧，辣椒油的制作。

### 制作过程：

主料：内脂豆腐300克，干黄花菜5克，干木耳5克，香菇4个，鸡蛋1个

调料：葱5克，姜5克，植物油30毫升，盐白糖各2克，老抽3克，生抽5克，水淀粉40毫升，蒜2瓣，腐乳汁10毫升，韭菜花2克。

### 二，做法

1，干黄花菜和干木耳提前3。分钟用清水泡发，泡发后洗净，切丝。将内醋豆腐从盒中取出放入大碗，上锅蒸20分钟，蒸好后保温备用。

2，葱切丝;姜切末;蒜压成泥;香菇洗净切丝。

3，炒锅加热，倒入植物油，油温热时加入葱丝、姜末煸香，下入黄花菜丝、木耳丝、香菇丝煸炒，再倒入约400毫升水，加老抽调色，加白糖、盐、生抽调味。

4，中火煮沸后将水淀粉慢慢倒入锅中勾芡，慢慢淋入汤中，待蛋花漂起关火，将打散的鸡蛋液将煮好的汤汁一勺浇在蒸过的热内醋豆腐上，最后加韭菜花、蒜泥和腐乳汁即可。

制作小贴士：1.内脂豆腐口感很接近豆腐脑

2.喜欢吃辣的可以稍微加些辣椒油