

青岛豆腐脑培训 | 城阳豆腐脑培训

产品名称	青岛豆腐脑培训 城阳豆腐脑培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

青岛哪里有豆腐脑学？豆腐脑培训

在正常的一天三顿饮食中，早餐是重中之重，一份营养的早餐，可以给一天的工作学习带来很大的精力，不吃早餐直接影响着一天的生活学习。新乡金锅小吃培训学校，致力于做大味道正宗，营养丰富的早餐培训，为你、我、他、大家带来了美味、营养、健康又不油腻早餐是我们的最终追求目标。

开一个好的早餐店应该做到以下几点：

- （一）交通便利，只有交通便利的地方，早餐生意才能够火爆。
- （二）品种多样化，由于每个人的口味均不一样，品种多样化才能够给顾客更多的选择。
- （三）价格实惠话，只有公道的价格，正宗的味道，才能够有长期的顾客源。
- （四）环境为生化，早餐店，一定要看着干净，不然直接影响顾客的食欲。

豆腐脑特点:是豆腐的细嫩，故称豆腐中的脑，因此要掌握点卤的技巧。它要求熬浆用微火，不能溢锅，使豆腐脑不糊、不苦、不涩，勾卤时用急火，一开锅就行。卤的烹制要用鲜鸡汤，火候要掌握好，不能用炖肉的技法熬卤，才能保持卤的新鲜，做好后色泽微褐，香气四溢！

????????????

??? : ??? ?? + ??? 15863078762

????????????????

??QQ?913144542

????????????????????

????????????????????

????????????????????93?

培训项目详情

培训课程 豆腐脑培训

学习安排 学习时候，全程师傅手把手带着学员进行实践操作，从食材的选择，再到秘方的配置，直到做成成品，全部是专业师傅手把手带着每一位学员进行操作实践学习，师傅做过示范后，学员在自己下手操作学习，师傅在旁边指导，直到学员学会学好为止。

培训内容

- 1、黄豆品种的选用及泡制、打浆等技巧要点；
- 2、豆浆与水的比例及豆腐脑对水质的要求；
- 3、豆浆渣如何进行漏渣；
- 4、豆浆入锅煮沸，打浮沫的方法；
- 5、纱布滤网过滤煮熟的豆浆，提取豆渣的技巧；
- 6、豆浆在点卤时间与技巧把握
- 7、豆腐脑老与嫩的控制；
- 8、豆腐脑老与嫩不均的原因；
- 9、豆腐脑不同酱料的调配及制作不同的酱料；

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般单项2-3天左右，套餐6-10天左右，视个人情况而定。

技术保障

技术100%传授配方、口味100%正宗美味、教课100%实践学习、服务100%后续支持，即使你没下过厨房，也能够保证在最短的时间里教会你，正宗的味道，让您高兴而来，满意而归。

店面实习

在学校学会学好以后，如果有需要，我们会安排店面实习，保证没基础，没经验都能全方面学会学好。

推荐工作

在学校学会学好以后，如果有需要，我们会推荐工作，安排工作。

优惠政策

1：下岗工人，农村户口，特困户，价格优惠10-20%

2：退伍及转业军人，学生创业，价格优惠20-30%

3：残疾人价格优惠30-50%