

湖北臭豆腐 油炸臭豆腐小吃 品腐记

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 湖北臭豆腐 油炸臭豆腐小吃 品腐记 |
| 公司名称 | 南京品腐记餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 南京市雨花台区民智路12号证大喜马拉雅c栋703室 |
| 联系电话 | 15305181291 |

产品详情

豆腐王朝臭豆腐双重滋味的美食沦陷，特色豆腐小吃，给你不一样的美食体验，不再是简简单单的灌汤臭豆腐，也不再是简简单单的浇汁浇酱。

而是一块臭豆腐，能够吃出两种味道，让吃货们兴奋不已，原来，臭豆腐也可以如此美味，原来臭豆腐也可以如此时尚，湖北臭豆腐，原来，臭豆腐也可以如此有创意。

榴莲臭豆腐闻起来臭，吃起来香，炸臭豆腐小吃，这种臭豆腐，则是由南京豆腐王朝全国独创，将榴莲与臭豆腐完美融合，双臭合一，反而把人们想象中的“黑暗料理”做成了广受欢迎的特色。

榴莲的甜滑绵软，入口缠绵，回味无穷。晚上饿了，来一份臭豆腐当夜宵，真是满满的幸福。

豆腐王朝臭豆腐，让一块儿普通的臭豆腐，加上了这些美味的配料，变得不再普通，这就是豆腐王朝的臭豆腐，吃出口感，吃出新意，吃出健康。

豆腐王朝，是一家主要从事臭豆腐等豆制品的小吃品牌店，主要体现豆制品绿色健康文化，产品均采用严格检验的原材料，以及特殊秘方配制，符合当代年轻人对产品品质化的需求。

芝士臭豆腐

先炸后烤是芝士臭豆腐的重头所在，臭豆腐需裹上面包糠先炸一遍，再在豆腐戳个洞，填上一块芝士，放进烤箱烘烤，待芝士完全融化，淋上沙拉酱，芝士臭豆腐才算完成。

看着快要溢出来的芝士，就算要为此付出胖十斤的代价也在所不惜。

豆腐王朝的臭豆腐是用荷叶和藕发酵出来的老卤浸泡而成，因此细品会发现豆腐里带着荷叶的清香。且臭豆腐都是现做，客人有需要时再入锅现炸，两面要炸一分四十秒，时间要不长不短刚刚好，才能炸出很好的口感。

四款豆乳

古法乌梅汁，红茶豆乳

原味豆乳，抹茶豆乳

拿在手里超有范儿~

古法乌梅汁是解油腻的利器~

豆乳很浓，但不会过于甜腻

同时和豆浆相比，油炸臭豆腐小吃，少了些许的豆腥味儿

十分健康~

暴雪鸡爪

一只鸡爪被切成了三部分

方便吃货们啃食

分量很足

满满一盒看上去就过瘾

严格把控鸡爪的炸制时间

将秘制的调料和鸡爪充分混合后

一口咬下去，外酥里嫩

满口的香麻和胶原蛋白，吃了会“上瘾”！

湖北臭豆腐-油炸臭豆腐小吃-品腐记(推荐商家)由南京品腐记餐饮管理有限公司提供。南京品腐记餐饮管理有限公司（www.tofudynasty.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.cdfxcjm.cn）还是从事南京豆腐王朝，臭豆腐小吃加盟，小吃店加盟的厂家，欢迎来电咨询。