

臭豆腐小吃培训 臭豆腐 南京品腐记餐饮管理

产品名称	臭豆腐小吃培训 臭豆腐 南京品腐记餐饮管理
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

榴莲臭豆腐

这款听着就很“黑暗”料理的榴莲臭豆腐是豆腐王朝的创新产品，两种平时让一般人避之不及的味道居然碰撞出了不一样的“火花”。

满满的榴莲果肉填在每一颗臭豆腐的上方，没有任何的添加剂，保证新鲜。淋上秘制的甜酱，吃一口清爽不腻，简直就是榴莲控的福音！

讲道理，其实下口前鲜城君也经过了一番思想的斗争，毕竟这榴莲味和臭豆腐味道混合在一起，想想就觉得谜之怪异~

为何美其名曰为“暴风雪臭豆腐”，还不是因为表面就像被暴风雪狂过一样，与简单的臭豆腐不同，这里的臭豆腐全部裹上了一层面包糠。

暴风雪臭豆腐虽然看上去与平常的臭豆腐并无两异，但实则口感上要丰富的多，沾了辣酱的那一面些许松软，但是其他表面又很酥脆，臭豆腐小吃加盟费，一口咬下去，表面上的辣酱便穿过缝隙试图钻到臭豆腐的每个角落。

榴莲像奶油般点缀在臭豆腐上。咬开里层，白嫩的豆腐也显得很有内涵。经过藕+荷叶发酵沤出的老卤浸泡过的豆腐，臭豆腐，细品会发现豆腐里带着荷叶的清香。咸咸甜甜的吃起来层次既分明又丰富。

榴莲味的臭豆腐，臭豆腐小吃培训，本应该是臭上加臭的食物，没想到榴莲覆盖在臭豆腐上面竟然像锦上添花，相得益彰。

每次去1912，总有新发现。

要么是动人心扉的美陈，要么是馋入心尖的美食。

漫步西区的街巷里，臭豆腐小吃，

有一方名曰“豆腐王朝”的小铺子，

做着臭豆腐的买卖生意。

铺子虽小，却冠以“王朝”之称，

像极了有容乃大的豆腐之味。

仔细咀嚼，这名字颇有深意。

其实，炸臭豆腐早就不是什么稀奇东西，

街头巷尾的小摊随处可见。

闻起来臭，吃起来香，

把这臭豆腐做好了还真的是要花点功夫。

将豆腐置于荷叶和藕共同发酵而成的卤水里，

新奇的发酵方法让豆腐融入淡淡的荷香，

那一抹发酵后的臭味，任何食客都能接受。

榴莲、芝士、暴雪三种口味，

区别去淋于豆腐之上的三种酱汁。

臭豆腐小吃培训-臭豆腐-南京品腐记餐饮管理(查看)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)是从事“品腐记”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陈经理。同时本公司(www.dhxcjm.cn)还是从事南京豆花加盟，豆花小吃加盟，豆腐王朝的厂家，欢迎来电咨询。