济宁豆腐脑技术培训

产品名称	济宁豆腐脑技术培训
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

济宁豆腐脑技术培训001

豆腐脑一道著名的汉族传统小吃，常与豆腐花、豆花混用，依据各地口味不同，北方多爱咸食，而南方则偏爱甜味，亦有地区如四川等喜爱酸辣口味。 豆腐脑和豆花都是做豆腐的中间产物，成分上并没有太大区别。豆腐脑是*先出来的，比较嫩软，用筷子难以夹起，需用汤勺盛用；等到豆腐脑再凝固一点，就是豆花，与豆腐脑相比口感凝滑，可以用筷子夹起来吃；豆花放入模具里面压实更加凝固之后就是豆腐了。 豆腐脑制作须先将黄豆浸泡，依品种或个人喜好约4至8小时不等，俟黄豆吸饱水份后再加以打浆、滤渣、煮滚，复降温至90°C。*后放入凝固剂再静置5至15分钟才能完成。 豆腐脑，是利用大豆蛋白制成的高营养食品。与老豆腐相似（老豆腐较豆腐脑稍硬，形状则相同。豆腐脑如妙龄少女，老豆腐则似半老佳人。豆腐脑多在晨间出售，老豆腐则在午后。豆腐脑浇卤，老豆腐则佐酱油等素食之。） 豆腐脑，是豆腐制作过程中的半成品。熟的且热的豆浆经凝固剂接触发生反应，大豆蛋白溶胶（即豆浆）发生蛋白质聚沉，如果反应物比例合适，反应条件（温度、浓度、搅拌程度等）恰当，大豆蛋白就会完全凝固形成豆腐脑。为乾州（今乾县）四宝之一。

济宁哪里有豆腐脑技术培训？膳学派豆腐脑的*大特点是豆腐的细嫩以及柔软，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（可以放入豆制品专用消泡剂消除泡沫，食用油也可以），使豆腐脑不糊、不苦、不涩，勾卤时用急火，一开锅就行。卤的烹制要用鲜羊肉片和好口磨汤，火候要掌握好，不能用炖肉的技法熬卤，才能保持卤的新鲜。

由于原料原因，豆腐脑本味是无味。

对于现在很多渴求创业的人来说，一个获利稳定，投资小的项目，是很多人都会选用的。豆腐脑就是集这些长处于一身，因而，受到顾客的欢迎，深受顾客喜爱。
开家豆腐脑店，到我们膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基

础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新
互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。

膳学派学习优势：

A、理论学习：

1、流程讲解，包括的选址、人员配备、物资采购等。

2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3、经营小技巧，轻松创造。

B、示范讲解：

1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

C、自我实践：

1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。