

湖南油炸臭豆腐培训学校 正宗臭豆腐油炸培训

产品名称	湖南油炸臭豆腐培训学校 正宗臭豆腐油炸培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南油炸臭豆腐培训学校 正宗臭豆腐油炸培训

湖南特色小吃臭豆腐培训 臭豆腐是广大人民喜爱的一种食品。“闻着臭，吃着香”是臭豆腐的特有风味。越臭的臭豆腐，吃起来越香。

没有吃过臭豆腐的同学一定不可能想象，为什么那么臭不可挡的臭豆腐却有着那么多的食客？你如果捏着鼻子，硬着头皮去勇敢地一尝，那你肯定不会问为什么了。

原来臭豆腐虽奇臭，但却鲜美异常，难怪它臭味挡不住了。

臭豆腐的制法是：先用大豆加工成含水量较少的豆腐，然后接入毛霉菌种发酵。臭豆腐都是在夏天生产的，此时发酵温度高，豆腐中的蛋白质分解比较彻底。蛋白质分解后的含硫氨基酸还进一步分解，产生了少量的硫化氢气体。硫化氢有刺鼻的臭味，因而臭豆腐闻起来有服浓烈的臭味。

臭豆腐培训计划：

先了解整个臭豆腐制作流程；

制作豆腐；

腌制臭豆腐；

配料、炸制臭豆腐过程；

酱料制作；

培训课程安排

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、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.店铺经营小技巧，轻松创造财富.

又由于豆腐中的蛋白质分解得比较多，比较彻底，臭豆腐中就含有了大量的氨基酸。许多氨基酸都具有鲜美的味道，例如味精的成分就是一种氨基酸，叫麸氨酸。因此臭豆腐吃起来就无比的鲜美可口，芳香异常了。