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,然后接人毛霉菌种发酵。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。