

# 泰安铁板豆腐培训中心，包教包会

产品名称	泰安铁板豆腐培训中心，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

泰安铁板豆腐培训中心，包教包会018

铁板豆腐哪学“铁板香豆腐”是以普通白豆腐、豆干、卤豆腐为原料，加上特殊配制的香料，用铁板烤出，具有色鲜、味美、浓香扑鼻、久吃不厌等特色的豆腐。

烧烤食品火爆全球，而烤素食在90%的地方乃是空白。专门配制的香料，洒于豆腐之上，使香味在豆腐的煎制过程中，慢慢渗入豆腐当中，清香之气与豆腐深度融合，极度丰满你的食欲。热狗、鸡肉串、鸡柳等都可以代做、满足不同人的需求

膳学派小吃培训流程：

- 1.学员可以先尝后学，在学习初始，就能知道要学习的是不是自己想要的技术，为所学的味道受否满意
- 2.学习时间是没有限制的，因为每个学员的情况不一样，所以在珍味阁可以随到随学，时间自由，直到学会
- 3.老师会一对一的教授全部技术配方，为了让你更好、更快的学会，我们会为你提供材料、设备，让你操作练习。

铁板豆腐哪学。

### 【铁板豆腐培训内容】

- 1、豆腐的处理；
- 2、豆腐的煎制方法；
- 3、各种小料、酱料的制作；

4、成品的制作。

5、可以搭配铁板鱿鱼等一起学习

制作步骤：

1.豆腐切块，放在盐水中浸泡备用。

2.将所有配菜（洋葱、青椒、胡萝卜、香肠、姜）切成碎末备用；鸡蛋打散备用；淀粉兑水、酱油、盐调浆备用。

3.中准备工作完成之后，将浸过盐水的豆腐捞出沥干，放入热油锅中炸至金黄捞出备用。

4.另起一锅，放少许油，加入姜末爆香，加入洋葱、胡萝卜翻炒。

5.加入香肠末翻炒。

6.加入番茄酱翻炒均匀。

7.加入事先调好的粉浆翻炒均匀。

8.小火炖煮。

9.取平底锅，涂抹少许油烧热，改小火，将事先打好的蛋液摊平。

10.待蛋液底部定型，顶部微熟，倒入炖好的豆腐。

11.关火撒上青椒末。（本人喜欢青椒的清香味，所以放在最后加入。不喜欢的可以提前加入。）

12.至此，悠然天地间的这道鲜嫩美味的豆腐做好了，享用吧。

好吃的铁板香豆腐豆腐，忍不住在家自制起来。当把调料在豆腐上撒开，渐渐渗入豆腐里，一股奇妙的香气扑鼻而来，不由自主地深深吸了几口气，肚里的馋虫在蠢蠢欲动.....撒上葱花，香气更加浓郁，把我馋得直咽口水.....当豆腐出锅时，顾不上豆腐是否烫嘴，迫不急待地开吃起来。哇，简直太美味，外层香脆，内里多汁嫩滑，夹杂着各种调料的香味，舌尖立马被萦绕，美味在唇齿间绽放!——铁板豆腐

我们向大家郑重承诺：

1、味道绝对正宗，可先实地考察、试吃，再决定是否学习；

2、百分百秘方无保留，每位学员的成功就是我们的成功，学员的成功也是我们宣传较有力的方式；

3、百分百包教包会，前期老师做、讲解，学员记，后期学员可反复操作练习，直到学会为止；三年内有任何问题，都可凭借学习依据到公司免费学习以及免费技术更新；

4、一次性收取学费，中途不收取任何费用

铁板豆腐色鲜味美，现烤现卖，可观性强，环保卫生，顾客吃得放心、舒心。这就是市场热销的根源，不必担心卖不出，只怕烤制供不上。小食品大市场，人见人爱人人赚。“铁板豆腐”是以普通白豆腐、豆干、卤豆腐为原料，加上特殊配制的香料，用铁板烤出，具有色鲜、味美、浓香扑鼻、久吃不厌等特色的豆腐。

