

威海豆腐脑技术培训，包教包会

产品名称	威海豆腐脑技术培训，包教包会
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

威海豆腐脑技术培训，包教包会001

膳学派作为中国较好较正宗的豆腐脑餐饮技术培训学校，继承千年文化遗产，再现百年老店之传统。膳学派希望以传统豆腐脑作为切入点，打造一个美味健康的传统美食空间，展现了将中华民族传统小吃做大做强之决心。一份学费可以两个人学习，凡来我校学习小吃技术的学员，包吃包住，包教包会，学不会不收学费，免费技术升级，免费开业指导，让您一切无后顾之忧！特别声明：凡在本校学习过的老学员，下次再学习其他项目可享受特殊优惠！，名食园小吃培训学校是您较佳的选择，河南省较大的教育平台，师资力量雄厚，较专业的小吃技术，配方配料公开化，小本创业投资稳，收益快，是您创业的好帮手。

为什么南北口味差异这么大，其主要原因是和豆腐脑的质地有关。

南方豆腐脑的质地细嫩，豆腐脑中无气泡或有小气泡。较为适合搭配甜汤，再加上大环境是以甜为主，所以就造成了南方甜豆花的现象。

北方豆腐脑的质地较硬，弹性较大，产品中间有均与的小气泡，更易入味，加上北方大环境是以咸为主，所以造成了北方咸豆腐脑的现象。

膳学派培训过程：

在教学过程中，师傅给大家讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料，并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习。

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般学习一个套餐6--10天左右，视个人情况而定。学校有男女宿舍，被褥空调都有，吃住免费，学会为止

配方配料毫不保留，学会直接掌握配方，全部是现场操作，亲自动手练习，你学会为止，吃住免费豆腐脑培训培训。

豆腐脑训练制作方法：

- 1、豆浆机：建议您购买豆浆机，将干燥的大豆浸泡3-4小时（夏季），冬季浸泡7-8小时。将豆浸泡后，将它们放入豆浆机中，并按照机器的说明进行操作。由热豆浆制成。
- 2、点浆：用少量水调节石膏或内酯的量（凝固剂可以现成购买，包装上会有说明书，一般石膏粉量是占到千分之五的量豆浆，内酯的量是千分之一到两个厚度放在装满豆腐的容器中，煮熟的豆浆很热（内酯豆腐脑需要大约85摄氏度，石膏豆腐脑需要如果你认为豆浆和凝固剂混合不好。冲洗后，用勺子搅拌几次（注意不要搅拌太快，一般不需要搅拌）。
- 3、墩：纸浆好后，盖上容器，让它静置5个——10分钟，这将成为一个新鲜美味的豆腐脑。
- 4、调味料：内酯豆腐略带酸味，由石膏制成的豆腐脑有苦味。你可以根据自己的习惯品尝。如果你喜欢吃甜食，你也可以在制作果肉时加糖。

学正宗豆腐脑技术，膳学派豆腐脑风格独特，口味丰富，选用上等的大豆油、骨汤，做成鲜美健康的小吃，深受喜爱，是人们早餐、中餐、晚餐选择。合作它，轻松创业。较纯朴的味道，较低廉的价格，吃到贵族的美食，好吃美味，价格不贵，深受喜爱。膳学派餐饮拥有美食培训项目：特色小吃系列、早餐系列、烧烤系列、油炸系列、砂锅系列、面点系列、冷饮系列等十几个系列上千个美食项目，随到随学，吃住免费，学满意为止。膳学派餐饮培训是一家从事特色餐饮技术培训、技术与研发、咨询策划服务为一体的综合性创业培训中心。多年来，以诚信为本、客户为重、勇于创新、互惠互赢的办学理念，专心致力于饮食文化的研究开发与推广，开拓出一条创业致富之路，为您筑就一座通向成功的桥梁，我们携手并进，共创辉煌。随着人们对小吃了解的深入，以及行业本身的迅速发展，我们拥有餐饮品全、有特色的小吃培训项目，产品口味丰富，适合各地特色。

餐饮行业，原料成本很低，但一经加工为成品，其价格往往会成倍上扬。餐饮的重复性是很多行业不可比拟的，一日三餐，天天如此，餐饮消费的重复性和同期性特点，为餐饮业带来了巨大的潜在市场。