

# 威海早餐豆腐脑技术培训中心，豆腐脑短期培训班

产品名称	威海早餐豆腐脑技术培训中心，豆腐脑短期培训班
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

豆腐脑培养，豆腐脑中国著名的传统小吃，经常掺有豆腐花、豆花，根据不同的地方口味，北方喜欢咸的食物，而南方喜欢甜味，有些地区像四川喜欢辣味。今天小编介绍了制作豆腐脑的方法。

随着豆腐的生产技术和传播，许多人已经学会制作豆腐，这种豆腐改善了他们的食物并且可以出售。在一个偶然的情况下，一些等待吃饭的客人将没有耐心等待豆腐形成，然后加工成一道菜。当他们来到餐桌旁看到锅里没有嫩豆腐时，他们很着急。买它吃它。因为一些豆腐脑没有完全凝固，所以不能炒。只能浇注盐水并准备好大米。我没想到食客们吃完后会赞美他们。事实上，它们比油炸的旧豆腐更美味。这样，一通十，十通百，“新豆花”随后传遍了整个民间。

青岛膳学派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，一般石膏粉量是三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。

豆腐脑营养丰富，含有铁、钙、磷、镁等人体必需的多种微量元素，还含有糖类、植物油和丰富的优质蛋白，素有“植物肉”之美称。豆腐的消化吸收率达95%以上。两小块豆腐，即可满足一个人一天钙的需要量。豆腐脑也叫做豆腐花，是我国所特有的美食，而且豆腐脑又有甜、咸两种吃法，通常常见的以北方的咸豆腐脑为主。其实豆腐脑就是一种用大豆蛋白制成的高养分食品，经常食用对人体健康十分有利。因为大豆本身就是一种极为健康营养的食品，取其精华所在就是大豆的汁。所以适合人们食用。