菏泽培训油炸臭豆腐的地方

产品名称	菏泽培训油炸臭豆腐的地方
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

菏泽培训油炸臭豆腐的地方001

炸臭豆腐的汁怎么调 培训臭豆腐技术臭豆腐，中国传统特色小吃，在各地的制作方式、食用方法均有相当大的差异，有北方和南方的不同类型，臭豆腐在南方又称臭干子。其名虽俗气、却外陋内秀、平中见奇、源远流长，是一种极具特色的中华传统小吃，古老而传统，令人欲罢不能。制作材料有大豆、豆豉、纯碱等。

较近很多学员问我们，较近做什么小吃比较火爆？其实这种情况还是根据学员当地的情况说的。

膳学派小吃培训学校：咨询老师，请将页面拉至右上方或者底部，有详细联系方式，加微信可查看各种现场教学视频，提前对培训情况多些了解，一份学费可以俩人学习，下岗职工，退伍军人，残疾人，特困户，应届大学毕业生，学费都有优惠政策。

想学习各种小吃可以加我的号，上面的都是可以加我的哦，圈有我们这教课视频，朋友圈有老师现场教课学员，现场学习的视频，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。

膳学派优惠活动：一份学费两人学-（久味香价格美丽 久味香味道正宗）膳学派优惠活动：一份学费两人学！久味香长期提供函授（函授就是提供项目的详细文字资料配方配料与教学视频）技术服务，函授一般为正常学费的一半，提供后期电话咨询服务，如果感到自己学不会，也可以补齐学费到学校实地学习。如果您的时间充足，建议较好来学校实地学习。

培训内容：

1.如何选料的讲解；

2.豆腐的侵泡时间与过程；

3.油温的控制；

4.炸制时间的控制；

5.汤料的制作方法；

6.秘制原料制作过程；

7.怎么控制成本与提高利润；

8.销售方法与技巧的详细讲解过程。

需要复习的学员，继续免费技术学习 名吃汇郑重承诺:真正的手把手教学
教一个人的学费可以两个人过来学习 后期指导长期免费臭豆腐的制法是：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***气体。***有刺鼻的臭味，因而臭豆腐闻起来有服浓烈的臭味。