

# 青岛一对一培训油炸臭豆腐

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 青岛一对一培训油炸臭豆腐          |
| 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

### 青岛一对一培训油炸臭豆腐003

油炸臭豆腐，为湖南有名的汉族传统小吃，具有远处闻起来臭，吃起来香的特点。是年轻姑娘们的喜爱，膳食派的秘制臭豆腐是外酥里嫩，色泽金黄！酱汁更是让你流连忘返！

#### 学习安排

- 1、豆腐坯的选购；
- 2、臭水的制作；
- 3、上色料水的做法；
- 4、秘制香料的配制；
- 5、各种调味料的配比
- ；6、臭水的保存方法；
- 7、炸臭豆腐的操作方法；
- 8、臭豆腐酱汁的制作。

#### 学习安排

臭豆腐培训：臭豆腐辅料、小料的制作、调料汁配方等选择膳食派小吃培训的优势

：一、配方透明化：膳食派培训在教学上实实在在，采取手把手教学，学员可以亲手操作，把全部配方

教给创业者，不搞料包，让创业者学到真东西，从当地就采购原料，降低成本，提高利润。

二、配方标准化：膳食派培训的任何一项技术都有标准的配方，不管是制作任何一项产品，原料的配置大到斤数，小到克数都有明确的规定，而且在教学上专门研制了一套方案，即使你不认字，即使你没下过厨房，厨掌柜也能够保证在\*短的时间里教会你。在厨掌柜学习的学员吃住都免费，目的就是要解决学员的后顾之忧，让学员学的安心学的踏实！

三、口味本地化：我们有专业的研发团队，制定的技术配方，基本大众都可以接受的口味，也会结合消费习惯，确保开一家成功一家！

四、小本起步，不断壮大，膳食派培训会根据学员自身的实际情况给学员量身定做一套创业方案，降低学员的投资风险！

五、完善的后续支持和服务：对于每一个创业者，膳食派培训会本着高度负责的态度认真支持，完美服务，而且，每一个学过的学员都建立了完备的档案，在经营中遇到问题随时提供解答，技术方面跟宗服务，免费技术升级，让膳食派的学员在同行业中立于不败之地！