

湖南臭豆腐培训学校

产品名称	湖南臭豆腐培训学校
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙臭豆腐培训 正宗臭豆腐培训

正宗长沙臭豆腐技术培训，正宗臭豆腐培训，长沙臭豆腐培训，“臭豆腐”其名虽俗气、外陋内秀、平中见奇、源远流长，却是一种极具特色的休闲风味，古老而传统，一经品味，常令一尝为快。在中国以及世界各地的制作方式和食用方式均存在地区上的差异。长沙和绍兴的臭豆腐干相当闻名，但其制作以及味道均差异甚大。但都是闻起来臭，吃起来香，这是臭豆腐的特点。老人常吃臭豆腐，可以增加食欲，还能起到防病保健的作用。

臭豆腐培训过程：

1. 臭豆腐原材料和设备的认识和选用；
2. 讲解香辛料的作用及分类，选料与加工；
3. 臭豆腐卤水的配方与熬制技巧；
4. 臭豆腐卤制与发酵核心技术掌握；
5. 臭卤水泡制与臭豆腐原胚成型与存放；
6. 臭豆腐老长沙秘制调味料的制作；
7. 臭豆腐油炸技术与调味成型；
8. 臭豆腐具体操作工艺与注意事项的掌握。

长沙培训优势

1 专业 10年专注小吃培训

2 实力 专业老师一对一授课，让您学习无忧;

3 味道 口味正宗、地道