

日照臭豆腐技术学习，耐心指导

产品名称	日照臭豆腐技术学习，耐心指导
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

日照臭豆腐技术学习，耐心指导001

膳学派臭豆腐色泽焦黄，外焦里嫩，鲜而香辣。焦脆而不糊、细嫩而不腻、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人，具有白豆腐的新鲜爽口，油炸豆腐的芳香松脆。臭名远扬臭豆腐外酥内嫩、清咸奇鲜，味美无以伦比，亦臭亦香的特色更是****，一经品尝常令人欲罢不能，一尝为快，故有尝过李家臭豆腐，三日不知肉滋味之美名。凡是在膳学派学技术，技术先学会，学会再付款，三到四天内即可学会。没有学会的学员可免费继续学习，直到学会为止。来膳学派学习技术的，包教包会包满意，随到随学，让你高兴来满意而归。

“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，常令人欲罢不能，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“闻着臭”是因为豆腐在发酵腌制和后发酵的过程中，其中所含蛋白质在蛋白酶的作用下分解，所含的硫氨基酸也充分水解，产生一种叫*(H₂S)的化合物，这种化合物具有刺鼻的臭味。在蛋白质分解后，即产生氨基酸，而氨基酸又具有鲜美的滋味，故“吃着香”。过去，臭豆腐普遍被认为是“不健康”的食物，如今，却摇身一变成了好东西。臭豆腐中富含植物性乳酸菌，具有很好的调节肠道及健胃功效。

培训课程

- 1.如何选料的讲解；
- 2.豆腐的浸泡时间与过程；
- 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。

在人们的生活中，衣食住行是我们生活的必备元素，如果没有了这四种元素的话，我们的生活将会是一潭死水，所以说人们越来越注重这些生活的品质。那么小编所要说的这个职业就是和人们的饮食有关的，说道这里可能很多人都知道了，就是厨师。那么想要学习厨师要到哪里的厨师培训学校呢?通过大量的上网查阅资料，我们看到了膳学派职业培训学校就是不错的选择。膳学派技术指导老师是多年以上厨龄的知名大厨有多年的教学经验，让每一个来学校的人都可以学到过硬的技术。