日照豆腐脑技术培训

产品名称	日照豆腐脑技术培训
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

日照豆腐脑技术培训001

豆腐脑培训中心，民以食为天，餐饮行业一直是大众消费的主力，有很广阔的市场，加之餐饮行业进入门槛比较低，所以很多人创业选择餐饮行业。

豆腐脑培训中心，豆腐脑即是豆腐花，又称老豆腐，豆花，是一道著名的汉族小吃。流行于中国大部分汉族地区。豆腐脑利用大豆蛋白制成的高养分食品。主要分为甜、咸两种吃法。一般来说，甜食主要分布于中国南方（江南是咸的）、香港及台湾，咸食则为中国北方。豆花制作须先将黄豆浸泡，依品种或个人喜好约4至8小时不等，俟黄豆吸饱水份后再加以打浆、滤渣、煮滚，复降温至90°C。较后步骤称为“冲豆花”，意即需冲入凝固剂豆浆后再静置5至15分钟才能完成。而豆花美味的技巧就出于豆浆与凝固剂融合的温度控制，以及冲豆花的速度与技巧。

选择我们膳学派的理由：1.
我们是专业的培训学校。学员可实地考察，满意后签约学习。2. 操作

厨具多，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到各地正宗名小吃技术。3.一对一教学，直到学员学会为止，学习期间，材料我们免费提供，不让学员出一分钱。4. 在培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店的学员对原材料和器具的采购无后顾之忧。5.熟悉行业特性，了解市场行情，老师传授开店经验，分析策划，合理规避风险。6.
一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。豆腐脑培训中心。

膳学派特色小吃培训中心一次性收费，中途不收取任何费用。华丽的语言，不如老师实实在在把自己所有本领，毫无保留的手把手复制给学员。让学员学到本领，成功实现自己的创业梦想才是我们想做的！我们也有数不清的学员在我们这里学习，较终走向成功！欢迎您前来品尝，认可后再学习！