

临沂油炸臭豆腐技术学习，正规一对一培训班

产品名称	临沂油炸臭豆腐技术学习，正规一对一培训班
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

临沂油炸臭豆腐技术学习，正规一对一培训班016

臭豆腐是很多小伙伴们非常爱吃的一种小吃，尤其是夏天在夜市里闲云野鹤的轧马路的时候，闻到香喷喷的油炸臭豆腐，一般人都是忍不住要买一盒5块钱的它来解解馋的，黑色的其貌不扬的油炸臭豆腐以长沙臭豆腐最为出名，据说当年毛主席年轻的时候最爱的一口就是油炸臭豆腐。

据传王致和是我国皖地（今安徽）的一名穷书生，在满清时代，想要出人头地除了习武就是文举，只有这两种方式可以选择，可以说飞黄腾达是每一个年轻人的梦想，但是真正梦想成真的毕竟少之又少，公元1669年，落魄拮据的王致和又一次踏上了进京赶考的路上。

只不过那一年王致和依然和大多数秀才一样，落得个名落孙山的下场，屡次参加京城选拔的王致和此时已经身无分文，穷酸的生活仿佛已经注定了他一辈子不会有什么出息，但是王致和不死心，他选择继续寄居在延寿寺外的小巷子里的“安徽会馆”，并积极的为下次赶考努力学习。

只不过家庭条件并不好的王致和不能像富家少爷那样衣食无忧的只顾看书，学习之余他还要做一些糊口的工作来养活自己，这其中就有一项是他在家乡就会的做豆腐，这样日复一日倒也安逸。直到有一个仲夏夜的晚上，有一些豆腐实在是滞销，节俭的王致和舍不得看着豆腐坏掉，就把豆腐切成小块，佐以食盐和调料，渍在地缸里。

一直到晚秋时节，那缸被王致和遗忘的豆腐早已经变臭，颜色发绿，回想起来的王致和打开缸盖依然舍不得扔掉，便试探性的尝了尝，结果发现鲜美无比，风味独特。后来王致和把这种老天爷用时间烹饪出来的奇珍分享给会馆里其他的书友，无不啧啧称奇。就这样，臭豆腐在中国美食历史中诞生了。

膳学派教学特色：在教学过程中，师傅给学员讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，膳学派每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学员学习时间，学会原料在当地都可以买到，无需再从我们这采购。（微信同号）加微信：看教学视频！

膳学派常年供应臭豆腐臭卤水批发各种纯天然发酵正宗臭卤，*纯天然植物发酵，不同季节分别配方，闻起来香中带臭、臭中含香，油炸或油煎后呈不同程度的臭味，表面金黄，外酥里嫩，清咸奇鲜，不臭反香，甚至一些从不吃臭豆腐的人看后闻后都想一尝为快。故有“扑鼻闻其臭，入口生奇香”之说。

膳学派特色培训课程：小吃店 早餐店 烧烤店 砂锅店 卤肉店 油炸店 面食店 饼店 盖浇饭 炒菜 凉菜 冷饮 扣碗 火锅 干锅 麻辣香锅 三汁焖锅等项目。

油炸的市场消费群体广阔，有着很大的发展空间，对于需创业投资的朋友们来说，也是一个不错的投资项目。但是，我们要想掌握这样一个制作技术，就要通过专业的培训来获得，这是很重要的！

油炸鸡叉骨是目前很受欢迎的街边美食,一般都是买一斤送半斤的那种，油炸鸡叉骨好不好吃，较关键的要看的就是腌制的大料，好的腌制料粉才能够出来好的味道。一品香专门的腌制料里面包含了十几种秘制大料及各类调料，并且有严格的腌制时间，只有长时间的腌制，才能够将其腌制完全，才能够出来好的味道。

培训保障：1、包教包会2、保证每个学员全程都是实践动手学习3、保证核心技术配方无保留传授技术4、保证学习能够完全掌握核心技术5、保证学习中途不收任何杂费6、保证学员能够学到有竞争力好味道
的技术 培训时间：老师一对一授课油炸炒臭豆腐小吃.包教包会，学会为止，包含原材料、教材等费用.
学习过程中不会再收其他任何费用!根据个人情况而定.直到完全掌握以上技术为止。