

长沙臭豆腐培训学校 臭豆腐培训学习班

产品名称	长沙臭豆腐培训学校 臭豆腐培训学习班
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

长沙臭豆腐培训学校 臭豆腐培训学习班

"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。

长沙臭豆腐是湖南长沙传统的特色小吃，长沙当地人又称臭干子。色墨黑，外焦里嫩，鲜而香辣。焦脆而不糊、细嫩而不膩、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人。不同地方的臭豆腐，从颜色、气味上来比较，长沙臭豆腐是最正宗的。经营臭豆腐无论是开店还是摆摊，都是投资少，回报丰厚的热门好项目。

培训内容：长沙臭豆腐,飘香臭豆腐,美味臭豆腐

培训内容：

- 1.臭豆腐原坯的制作
- 2.臭卤水的发酵技术
- 3.臭豆腐设备和器具的认识与使用维护。
- 4.培训酱料原料的加工处理和腌制方法。
- 5.培训油炸技术。
- 6.臭豆腐各种调料的认识及采购信息；
- 7.臭豆腐店面选址及经营管理技巧。

红星鹏飞的臭豆腐技术将集所有正宗的口味于一体，形成了专业的臭豆腐培训机构。我中心的臭豆腐一种是南方比较流行的,长沙臭豆腐，该系列豆腐呈黑色，臭味很浓，吃起来味道很重，外面焦脆里面孔多，配点麻辣卤汁，吃起来很是过瘾，开国领袖毛主席对这种黑色的长沙臭豆腐情有独钟。特点：焦脆而不糊、细嫩而不膩、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。