

# 济宁可以学豆腐脑技术

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 济宁可以学豆腐脑技术            |
| 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

豆腐脑哪里学，城阳豆腐脑培训班

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

### 豆腐豆花的起源

汉武帝时，汉高祖刘邦的孙儿刘安承袭父亲封为淮南王。他喜欢招贤纳士，门下食客常有数千人。为了解决这么多人的吃饭问题，他们利用淮河流域产盐有卤水做凝固剂的条件发明了豆腐。三国时期，豆腐制作技术传到益州（含今四川和重庆）后，在江阳县（今泸州市）的金川驿地区（今富顺县）很受欢迎。因为这里也是一个重要的盐产区，有一口“出盐最多”的富世盐井。同时地处亚热带，土质肥沃，雨量光照条件好，适于大豆生长。富顺由于产盐，与邻近地区的商贸往来十分频繁，人气也就非常旺盛，餐饮业极为发达，豆腐这种新鲜食品自然摆上了人们的餐桌。到北周武帝天和二年富顺因盐设县时，这里的盐产量已列于剑南道（相当于今川东和重庆市部分地区）之冠。盐业手工工人和居民、客商增多，水陆交通便利，豆腐食品需求量大增。在一种偶然情况下，一些等着吃饭的客人实在没有耐心等豆腐成型后再加工成菜肴端上桌来，就跑到厨房，看见那锅内还慢悠悠煮着的嫩豆腐，便要店主卖给他们，因为没有充分凝固，无法煎炒，只能用盐兑水蘸着做“下饭菜”。人们惊喜地发现，这种吃法比起煎炒过的老豆腐更加鲜美可口，就一传十，十传百，“嫩豆花”即传到了民间。

新乡鲜味居小吃培训基地办校理念：十几年从未改变实实在在做人 踏踏实实做事 认认真真办校十几年 赢得了无数学员的赞誉

### 培训内容

- 1、原材料的认识及作用；
- 2、前期准备工作及要点；
- 3、制过程中的注意事项；

#### 4、开店选址的技巧及后期销售培训。

##### 示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

##### 自我实践：

- 1.自己备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程

##### 培训时间

随到随学，不限时间，包教包会，学会为止。一般3--5天左右，视个人情况而定。学校有宿舍，吃住免费。

##### 后期扶持

- 1、根据投资能力指导选址及经营模式及管理技巧。
- 2、据店面情况设计装修方案、分析整体店面的投资预算。
- 3、根据当地消费水平，合理设定销售价格及营销方案。
- 4、教学员如何在市面上购买到所需要的原料和厨具设备，以方便大家开店经营
- 5、学员享有后期技术升级服务，常年免费咨询。

##### 利润分析

- 1、无需大投资，只要熟知制作工艺，想干便可以干，是下岗职工、待业人员、打工青年、小本创业人群寻求支付门道的合适选择。
- 2、即可定店经营，也可以流动销售，还可以送往各超市、菜市场摊位，批发兼营。
- 3、加盟投资小，市场大，前景广，轻松创业好项目。