

济南豆腐脑正宗技术培训

产品名称	济南豆腐脑正宗技术培训
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

济南正宗豆腐脑技术培训001

豆腐脑制作不管是甜味还是咸味，豆腐脑都深受各地区百姓的追捧，特别是早晨人们都情不自禁的吃一碗热腾腾的滑嫩嫩的豆腐脑。秘制卤汁豆腐脑是用秘制的卤汁调制而成的，豆腐脑的比较大特点是豆腐的细嫩以及柔软，故称豆腐中的脑，因此要掌握点卤的技巧。它要求熬浆用微火，不能溢锅(可以放入豆制品专用消泡剂消除泡沫，食用油也可以)，使豆腐脑不糊、不苦、不涩，勾卤时用急火，一开锅就行。来美食汇教您秘制卤汁，让您的豆腐脑更加受欢迎。

豆腐脑怎么做?豆腐脑做法配方

豆腐脑也叫做豆腐花，是我国所特有的美食，而且豆腐脑又有甜、咸两种吃法，通常常见的以北方的咸豆腐脑为主。其实豆腐脑就是一种用大豆蛋白制成的高养分食品，经常食用对人体健康十分有利。因为大豆本身就是一种极为健康营养的食品，取其精华所在就是大豆的汁。所以适合人们食用。

豆腐脑的种类

牛肉豆花、肥肠豆花、香椿豆花、香辣豆豉豆花、咸豆花等等。

膳学派豆腐脑培训内容

- 1、单店营业器具的选购、认识;
- 2、掌握使用豆腐脑的核心材料、灵魂;
- 3、学习制作豆腐脑香油、麻辣红油;
- 4、学习豆腐脑的各种辅料、配料的制作;

5、学习豆腐脑的选材、面条的处理方法;

6、学习店铺装修、选址、装修、菜单制作。

豆腐脑学习方式

按照豆腐脑标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

豆腐脑训练，首选膳学派小吃培训学校，膳学派是一家专业的特色小吃技术培训学校，在此向大家保证，我们全心全意考虑学生，提供专业的教学模式，专业的培训场地，保证每个人学生都学到了*专业的技术，膳学派欢迎您前来咨询和了解，我期待您的到来。