## 青岛鸡汁豆腐培训机构,一对一学习

产品名称	青岛鸡汁豆腐培训机构,一对一学习
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

南豆腐是用石膏作为凝固剂的,而北豆腐是用盐卤作为凝固剂的。北豆腐或称北方豆腐,又称老豆腐,硬豆腐,指用盐卤作凝固剂制成的豆腐。其优点是硬度,弹性,韧性较南豆腐强,而含水量较南豆腐低,大致在80%~85%之间。北豆腐又称卤水豆腐,顾名思义它的成型剂是卤水,相比南豆腐质地要坚实些许,但切面不如南豆腐细滑。随着食品市场的丰富,又有了许多新型的豆腐可以供选择。南豆腐色泽白。青岛膳学派培训豆腐优势我们保证学习中是收费的,各种原材料以及食宿都将免费提供,100%传授配方,100%真材实料,一对一的指导,手把手的教学。全程亲自动手操作让您真正学到真技术。我们不限制学员的学习时间,只是你感受不严谨,学多么长都无所谓。有实力有技术可以是这么任性

材料就是鸡骨架和干豆腐(也有些地方叫豆干或者豆皮的。)。吃的时候把牙签拿出来,把豆腐串刷上一点辣椒酱放进碗里,放一点香菜末。和蒜汁、醋、辣椒末最后在浇上鸡汤就可以吃了,色泽鲜明,口感鲜嫩,咸鲜适口,鸡汁是一道街边小吃,主料有海带,豆腐串,豆腐块,豆腐皮,面筋卷,鸡汁等。辅料有辣椒酱,蒜汁,醋,辣椒末,香菜末(不吃香菜的可不放)等,出锅的成品味道鲜美,香气扑鼻,口齿留香。口味重点突出,让食客吃一次就能引发食欲,久吃不厌,回味无穷,食客吃了还想吃。

## 青岛膳学派课程安排

- 1、豆腐坯的选购:
- 2、鸡汁的制作:
- 3、上色料水的做法:
- 4、秘制香料的配制:
- 5、各种调味料的配比:
- 6、鸡汁的保存方法:
- 7、烹饪鸡汁豆腐的操作方法;

8、鸡汁豆腐酱汁的制作。