

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。