

淄博鸡汁豆腐技术培训，正宗鸡汁豆腐学习

产品名称	淄博鸡汁豆腐技术培训，正宗鸡汁豆腐学习
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

淄博鸡汁豆腐技术培训，正宗鸡汁豆腐学习018

豆腐，我们经常吃也很容易买到的食材，而豆腐串不是在哪儿都有卖的。现在的豆制品很多，豆腐皮、豆腐泡、豆腐卷、豆腐串都会大量用到餐饮小吃行业，因为制作工序麻烦，通常制作小吃食品时都是批发现成的。做鸡汁豆腐串，熬鸡汤，炸豆腐串很主要。鸡汤都是选用鸡肉、鸡骨架加入葱、姜、花椒、八角等香料和调味料经过-小时炖煮而成，熬成的鸡汤香味浓郁，四处飘逸，汤色米黄，口感香滑。买来的豆腐串要放入油中炸至金黄，口感外焦里嫩才行，成品还要沥油后放入鸡汤中焖煮。让豆腐串全部浸泡在香浓的鸡汤中，通常为了提鲜，还会放入又宽又厚的海带一同煮，可煮的豆腐制品的样式和种类也越来越多。

煮好的鸡汁豆腐串外皮劲道香糯，里面的质地鲜嫩软滑，口味独特，鲜香诱人。吃的时候淋上点儿蒜汁或者红油辣椒，更或者来点麻酱，再撒上一把香菜碎，愈加鲜香麻辣，有滋有味。这样的美食，味道浓淡总相宜，男女老少都喜欢。鸡汁豆腐培训内容包括豆腐的切制方法，串制方法，炸制方法，豆皮的切制方法，高汤的熬制方法，鸡汁豆腐煮制方法，秘制酱料制作方法，秘制红油辣椒制作方法。全套鸡汁豆腐方法一对一教，手把手学，保教包会。

膳学派鸡汁豆腐培训机构

膳学派小吃培训中心专业传授豆制品方法，豆制品种类有：卤水豆腐、豆浆、豆腐脑、老豆腐、油炸臭豆腐、皮蛋豆皮卷、香草豆皮卷、素鸡豆腐、麻辣香干、五香豆干、香辣豆干、泡椒豆干、鸡汁豆干、牛肉豆干、卤味水豆腐、豆皮肠、沙司豆干、鸡汁豆腐、千层豆皮卷、香薰豆腐条、鲜肉豆皮卷、葱香豆皮卷、豉香豆干等方法。

鸡汁豆腐是豫菜菜系之一，也是一道凉菜，可做为冷盘用。用东北本地产的黄豆做成的干豆腐豆香浓郁，加上鸡汤的卤制到较后的熏制，更增加了豆腐的口感，回味无穷。

膳学派小吃培训，品种丰富，口味上乘的餐饮培训机构，培训项目有早餐系列，特色小吃系列，面食系列，烧烤系列，油炸系列，炒菜系列，凉菜系列，卤菜系列，砂锅系列，干锅系列，火锅系列，扣碗系列，盖浇饭系列，冷饮系列和其它特色街边小吃系列.....

1. 豆腐串买回来清洗干净，用冷水泡一天直到变软。
2. 放入高汤煮使其入味变软为止，我一般煮两个小时左右。
3. 沥干捞出，去掉木棍，加入香菜段，蒜泥，孜然粉。
4. 高汤浇入碗中

吃的与人类息息相关，经营小吃永远不会被淘汰，只要掌握正宗的技术，就能赚取丰厚的利润。新乡美味佳小吃培训学校就是一个让你能够学到各种小吃核心技术配方的餐饮培训机构，让你轻轻松松学好小吃美食技术，开好餐饮店。想学习小吃技术就来新乡美味佳小吃培训学校吧！我们满怀热诚期待你的到来，强强联合，让你立足于餐饮界的不败之地！