

# 长沙小吃培训臭豆腐学习班

产品名称	长沙小吃培训臭豆腐学习班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

经品味，常令人欲罢不能，一尝为快。在中国以及世界各地的制作方式和食用方式均存在地区上的差异。长沙的臭豆腐干相当闻名，但其制作以及味道均差异甚大。但都是闻起来臭，吃起来香，这是臭豆腐的特点。吃臭豆腐，可以增加食欲，还能起到防病保健的作用。我们培训的臭豆腐色焦黄，外焦里嫩，鲜而香辣。焦脆而不糊、细嫩而不腻、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人，具有白豆腐的新鲜爽口，油炸豆腐的芳香松脆。想学做臭豆腐，红星鹏飞是不二选择。

### 长沙小吃培训臭豆腐学习班

#### 项目介绍：

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

#### 臭豆腐的培训课程：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

#### 起源故事

臭豆腐又名臭干子，闻起来臭，吃起来香气四溢，是中国汉族特色小吃之一，流传于中华。

相传相传清朝康熙年间，由安徽黄山来京赶考的王致和落榜，利用缸腌制的臭豆腐来做生意，后来王致和的生意做大，传入宫廷，慈禧太后在秋末冬初也喜欢吃它，还将其列为御膳小菜，由此臭豆腐名扬天下。