

# 正宗豆腐脑技术学习

产品名称	正宗豆腐脑技术学习
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

### 正宗豆腐脑技术学习

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

豆腐脑餐饮中心膳学派多年的经验积累下，招收早餐学员。很多人较好次看见早餐在大街小巷售卖的时候对这个并不抱有希望，但食各种豆腐脑味道丰富食用方便，能看到每个豆腐脑的摊位前都是满满的人，才发现原来豆腐脑真的是很火爆，想学豆腐脑做法就到青岛膳学派。膳学派餐饮培训学校常年面向全国招生，我校汇集特色项目一千余种名吃，早餐全套，小吃全套，卤肉全套，砂锅全套，烧烤全套，油炸全套，地锅全套，碳锅全套，干锅全套，炒菜全套，凉菜全套，面食全套，锡纸烧烤，卤煮火烧，卤肉卷饼，营养粥，红焖羊肉，铜锅涮羊肉，烤馒头，杂粮煎饼，煎饼果子，鸡蛋灌饼，火锅鸡，手撕大骨头，海鲜大咖，大盆骨，蟹肉煲，狗肉火锅，大盘鸡，黄焖鸡米饭，麻辣爆肚，脆皮烤乳猪，手工辣条，神农架炕土豆，开花馒头，盐焗鹌鹑蛋，盖浇饭，扣碗，灌香肠，烤鸭等好多品种项目培训。

豆腐脑的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。卤的烹制要用鲜羊肉片和好口磨汤，火候要掌握好，不能用炖肉的技法熬卤，才能保持卤的新鲜。膳学派豆腐脑，是利用大豆蛋白制成的高营养食品。与老豆腐相似(老豆腐较豆腐脑稍硬，形状则相同。豆腐脑如妙龄少女，老豆腐则似半老佳人。豆腐脑多在晨间出售，老豆腐则在午后。

豆腐脑浇卤，老豆腐则佐酱油等素食之。)豆腐脑和豆花都是做豆腐的中间产物，成分上并没有太大区别。豆腐脑是较先出来的，比较嫩软，用筷子难以夹起，需用汤勺盛用;等到豆腐脑再凝固一点，就是豆花，与豆腐脑相比口感凝滑，可以用筷子夹起来吃;豆花放入模具里面压实更加凝固之后就是豆腐了。有想

学习的学员可以到膳学派餐饮培训学校报名，可以两个人一起过来学习，只收一个人的学费，管吃管住，包教包会的，不限制学习时间，随到随学，品尝满意后，一次性收费，中途没有任何费用的，我们主要是时间操作为主，老师手把手的教学，学员亲自动手操作练习，所有的配方配料都是毫无保留传授的

豆腐脑，是豆腐制作过程中的半成品。熟的且热的豆浆经凝固剂接触发生反应，大豆蛋白溶胶(膳学派豆腐脑作为中华传统小吃，延续传统工艺和当代技术，还原儿时较纯朴的味道！膳学派豆腐脑引领行业发展，用很好的汤汁浇出不一样的豆腐脑，鲜美无比。想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话就是我的微信号，膳学派凭借精湛的烹饪技术和正宗的滋味与口感，多年来，在美食消费群体中收获了良好的口碑。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）