

菏泽正宗鸡汁豆腐小吃培训

产品名称	菏泽正宗鸡汁豆腐小吃培训
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

菏泽正宗鸡汁豆腐小吃培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

鸡汁豆腐串是一道传统的汉族小吃，盛入碗中，浇上蒜汁、酱料和高汤，鲜香浓郁，让人垂涎欲滴。鸡汁豆腐串的经营方式越来越多样化，有活动摆摊卖的，有开店结合其它产品经营的，还有一些饭店也推出了这种家常菜肴。这鸡汁豆腐串能够按碗卖，也可称斤卖，不论哪种形式都是深受广大顾客的喜爱。

鸡汁豆腐串以优质黄豆为材料。制作流程比较复杂，黄豆经过挑选、脱壳、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、点浆、成型、划块、发酵等十道工序。制品制作一般经过油炸、加卤和发酵等几道程序，在整个制作过程中，要求一直在天然条件下进行，对温度和湿度的要求十分高。它不仅有很高的养分价值，并且有较好的药用价值。

鸡汁豆腐制品色泽鲜明，口感新鲜，咸鲜适口。蒸豆腐把握好蒸气的大小，火力太大豆腐会起泡。养分丰富，荤素结合，滋味浓淡相宜。

小吃改变命运，创业作用人生”。跟着人们对小吃了解的深化，以及工作自身的迅速发展，咱们具有餐饮品全、有特征的小吃操练项目，包括哪里有学做凉皮的当地，产品口味丰厚，适合各地特征。所教授的项目出资小、技能好、风险低、赢利高、见效快、收益稳、运营办法灵活。既可固定开店，也可活动运营

鸡汁豆腐串特点介绍：

汤鲜香好喝、豆腐好吃、养分丰厚、美容养颜。满口香小吃操练中心专业教授、各地特征小吃。学习技能都是精确比例配方、现场实际操作、名师手把手教、入学签保会合同、随到随学、学会中止。