

新乡特色鸡汁豆腐培训学校

产品名称	新乡特色鸡汁豆腐培训学校
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

新乡特色鸡汁豆腐培训学校

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望!

先将净黄豆磨成豆瓣，去皮后放入清水中浸泡4小时左右，到豆瓣膨胀成发白时捞出，倒入磨浆机或石磨中磨成细豆浆，用布将细豆浆过滤，将取过豆渣的浆汁倒入铁锅里，用旺火烧开后，倒入专用桶内，再将熟石膏用清水化开，放入瓦缸内，将桶里豆浆趁热倒入，约5分钟，即成豆腐脑。

鸡汁豆腐是火爆的休闲小吃项目售价一般是 1 块钱2-3串，利润在百分之六十左右，悠悠香鸡汁豆腐口味独特，老少喜爱，鸡汁豆腐以豆腐皮、豆腐泡、网状豆腐块为原料，放入精心配制的汤卤中浸泡，等豆腐串里面充满鲜美的汤汁后，捞出加入麻酱，蒜蓉香菜等调料调味，入口鲜汤四溢。逐渐成为了学校，公园，商场、夜市、小区等地火爆的小吃，排队、团购成为城市中亮丽的风景线。

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

青蒜切小段

坐锅烧油下豆腐丸子滑成金黄色，滤出多余的油

将鸡汤浇到豆腐丸子上烧开后转小火煨 1 0 分钟，中途调盐，后撒青蒜末，剁辣椒，淋少许蚝油就 O K 了

鸡汁豆腐丸子的做法2

豆腐用勺子压成泥，加入鸡蛋，肉末，淀粉充分拌匀

用手将豆腐泥挤成一个个的丸子，入蒸锅蒸熟，大概 15 分钟

接下来就可以按上面的方法料理了哈~

鸡汁豆腐串是吉林长春的汉族特色街边小吃，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。

有香辣浓郁、营养实惠、老少皆宜等特点。

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）