

# 日照铁板豆腐培训中心

产品名称	日照铁板豆腐培训中心
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

日照铁板豆腐培训中心

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

铁板豆腐，家常菜肴，营养丰富，味道鲜美，做法简单。是家常、路边小吃的常客铁板豆腐是一道家常菜肴，营养丰富，味道鲜美，做法简单。是家常、路边小吃的常客食材明细主料：豆腐1块 鸡蛋4个  
配料：番茄酱适量 淀粉适量 盐适量 酱油适量。两小豆腐，即可满足一个人一天钙的需求量。“铁板酱汁豆腐”以一般白豆腐、豆干、卤豆腐为资料，加上特别制造的香料，用铁板烤出，具有色鲜、味美、浓香扑鼻、久吃不厌等特征的豆腐。

铁板豆腐也是适应了我们广东人的口味，微辣而已，应该说在外面街边摊也是这个程度的辣吧。自己煎的铁板豆腐就是比外面的香，并且豆腐选的材质也比外面的上档次，吃过了自己做的铁板豆腐，我想大家以后是再也不会想去吃街边摊跟人家挤着吃豆腐的了！自己做的不但健康，并且还鲜香美味得多！

【铁板豆腐】云南石屏豆腐8块，孜然粉2g，辣椒面1g，盐3g，茴香2g，白胡椒碎1g，白芝麻适量，葱花适量，油40ml

铁板豆腐是以普通白豆腐为原料，加上特殊配制的香料，用铁板烤出，具有色鲜、味美、浓香扑鼻、久吃不厌等特色的豆腐. 烧烤食品火爆全球。铁板豆腐有广阔的市场，市场上的烧烤有无店的推车经营，有烧烤直培训和经营方式和烧烤培训和经营方式一样，经营方式灵活，它口味多样，吃起来方便快捷，不论各种年龄阶段的人士都很喜欢，无论是、商场、广场、公园、超市、街道、夜市旁等摆摊经营，还是在商业街、闹市区开店或摆摊经营都很适合。由一到两个人即可经营，经营方便灵活，设备为铁板烧小吃推车。烧制的食品常见的有街头或人群聚集地的铁板烧鱿鱼、铁板烧里脊等。创业投资者可根据自身的实力选取投资设备。

铁板豆腐是家常菜肴，营养丰富，味道鲜美，做法简单。是家常、路边小吃的常客食材。主料：豆腐1块 鸡蛋4个 配料：番茄酱适量 淀粉适量 盐适量 酱油适量。豆腐用盐水浸泡之后，制作的过程中不容易碎。摊鸡蛋饼的时候一定要小火，倒完炖好的豆腐之后马上关火。名食园教的铁板豆腐，家常小吃也能够做菜肴，养分丰盛，味道鲜美，做法简略。是家常、路边小吃的首选。“铁板香豆腐”是以一般白豆腐、豆干、卤豆腐为资料，加上特别制造的香料，用铁板烤出，具有色鲜、味美、香味扑鼻、百吃不厌等特征的豆腐。其多食用对人的身体有利，众所周知豆腐中含有铁、钙、磷、镁等人体必需的多种微量元素，还含有糖类、植物油和丰富的优质蛋白，其消化吸收率达95%以上。