

臭豆腐调料配方学习 正宗臭豆腐培训

产品名称	臭豆腐调料配方学习 正宗臭豆腐培训
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

臭豆腐，又黄又嫩又细又软。闻起来，有一股淡淡的臭味，但一点也不刺鼻。臭豆腐炸好的豆腐表皮金黄，敷着一层密密的细孔，似乎是裹了一层鸡蛋才炸出来的，配上外面刷的一层鲜艳夺目的辣椒酱。

臭豆腐的制法是：先用大豆加工成含水量较少的豆腐，然后接入毛霉菌种发酵。臭豆腐都是在夏天生产的，此时发酵温度高，豆腐中的蛋白质分解比较彻底。蛋白质分解后的含硫氨基酸还进一步分解，产生了少量的硫化氢气体。硫化氢有刺鼻的臭味，因而臭豆腐闻起来有浓烈的臭味。

臭豆腐培训计划：

先了解整个臭豆腐制作流程；

制作豆腐；

腌制臭豆腐；

配料、炸制臭豆腐过程；

酱料制作；

长沙红星鹏飞培训学校主要从事长沙市特种作业及外来农民工技能提升的培训工作。主要的项目有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶糖水甜品、炒菜、西点蛋糕面包等。

特色小吃培训课程:

麻辣烫,酸辣粉,烧烤,烤全羊,烤猪脚,烤羊排,烤生蚝,烤海鲜,巴西秘制烤五花肉,铁板鱿鱼,

铁板豆腐，铁板狼牙土豆，铁板烧，鸡蛋汉堡，铁板烤小串，
铁板鸭肠，铁板烤鸭，特色油炸小吃，纸杯串串，油炸，长沙臭豆腐，脆皮玉米，关东煮，糖油粑粑，
泡菜，刮凉粉，开心花甲，寿司，台湾饭团，汉堡炸鸡，炸鸡叉骨，萝卜牛杂
鸡蛋仔，黄金薯塔，章鱼小丸子，糯米油条，摇滚烤鸡，阿拉伯烤肉，烤脑花，疯狂烤翅，
摇滚烤鸡，锡纸烧烤，鸡翅包饭，泉水香豆腐，湘西小串，奥尔良烤翅，纸上烧烤，发糕，
凉皮制作，酱萝卜皮，酱木瓜丝，秘制蟹钳，糖油果子，糯米蛋，烤冷面，炕土豆，锅巴土豆，老长
沙大香肠，上饶鸡腿，碳烧牛骨，卤肉卷，肉夹馍，彩色凉皮，口袋馍，自助小火锅，豆腐脑，钵钵鸡
，手撕鸡，纸上烧烤，鸡肉卷，旋转麻辣烫，韩式铁板烧，冰淇淋，奶茶，
鲜榨果汁，手工芋圆，酸奶水果捞，糖水。