

临沂可以学豆腐脑技术-一对一教学

产品名称	临沂可以学豆腐脑技术-一对一教学
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

潍坊哪里可以学豆腐脑技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

豆腐脑是一种很受大众喜爱的小吃,我自己更喜欢鸡汁味道的。豆腐脑性质平和，具有补虚润燥、清肺化痰的功效。豆腐脑中氧化剂、矿物质和维生素，还含有一种牛奶所没有的植物雌激素“黄豆苷原”。鸡汁豆腐脑鲜香好喝、美味好吃、营养丰富、美容养颜，是男女老幼的较爱。

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;豆花放入模具里面压实更加凝固之后就是豆腐了。豆腐脑做的好不好吃，全在卤和油，卤用酱油、精盐加水，放入花椒、八角、茴香、丁香、桂皮、姜等十几种佐料熬制。

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。豆腐脑就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家豆腐脑店，到我们膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

豆腐脑也有叫做豆腐花、豆花等名称的，是一道著名的小吃。区别于老豆腐（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。）流行于中国大部分地区。豆腐脑是利用大豆蛋白制成的高养分食品。主要分为甜、咸两种吃法。一般来说，甜食主要分布于中国南方（江南是咸的）、香港及台湾，咸食则为中国北方。豆花制作须先将黄豆浸泡，依品种或个人喜好约4至8小时不等，俟黄豆吸饱水份后再加以打浆、滤渣、煮滚，复降温至90。较后步骤称为“冲豆花”，意即需冲入凝固剂豆浆后再静置5至15分钟才能完成。而豆花美味的技巧就出于豆浆与凝固剂融合的温度控制，以及冲豆花的速度与技巧。

豆腐脑全套技术培训内容：1、豆子的选用及制作豆粉、打浆技术；2、豆浆与水的比例及豆腐脑对水质

的要求；3、豆浆如何漏渣；4、豆浆入锅煮沸，打浮沫的方法；5、纱布滤网过滤煮熟的豆浆，提取豆渣的技巧；6、点卤的时间及技巧；7、豆腐脑老与嫩的控制；8、豆腐脑老与嫩不均的原因；9、豆腐脑口味的调制及配料；

郑重承诺:包教包会+随到随学+手把手教学+学会为止

我们中国膳学派是正规大型餐饮培训学校，师资力量雄厚，拥有20多名烹饪师任教，每年培训全国各地几万名学员，使每一个学员实现了创业致富的梦想，被学员称赞：选择长沙膳学派餐饮培训学校是正确的选择