

榴莲臭豆腐 安徽臭豆腐 品腐记餐饮管理

产品名称	榴莲臭豆腐 安徽臭豆腐 品腐记餐饮管理
公司名称	南京品腐记餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市雨花台区民智路12号证大喜马拉雅c栋703室
联系电话	15305181291

产品详情

| 脑洞清奇的臭豆腐 |

豆腐王朝的臭豆腐都自带了一层"buff"，榴莲臭豆腐，首先就和所有的街头臭豆腐区别了开来，制作好的黑漆漆的臭豆腐块丢进面包糠中翻滚跳跃。

别小看这一层薄薄的面包糠，炸出来的臭豆腐油腻感会减半，口感也会更加香脆，“臭味”降低了，但是入口比一般的臭豆腐更香。

下油锅之后，要恒温炸制三分钟，油温的固定可以保证豆腐受热均匀，当一颗颗裹着面包糠的臭豆腐在油锅中绽放的时候，鲜城君真的是有些迫不及待了。

豆腐王朝的臭豆腐较传统臭豆腐做法大不相同，油炸臭豆腐加盟，不光是制作工艺上，还是口味的创新上，加盟臭豆腐小吃，都做到了独出心裁，通过研制，开发了榴莲臭豆腐（微甜口）、芝士臭豆腐，让吃臭豆腐也能吃出新花样。榴莲臭豆腐，本来臭豆腐就够臭了闻起来，加上榴莲，那简直就是双臭合一，臭上加臭，但是入口的时候，臭豆腐的香，加上榴莲的香甜绵软，让口感更佳，这样的臭豆腐你肯定没吃过。

3大揽客招牌端上

众人赶着吃香 老板嬉笑进账

暴雪臭豆腐

老招牌，炸制出来的臭豆腐像裹了一层雪花一样，口感外酥里嫩，安徽臭豆腐，真正的色香味俱全。

榴莲臭豆腐

将榴莲与臭豆腐融合，双臭合一，反而把人们想象中的黑暗料理，做成了广受欢迎的特色。

芝士臭豆腐

臭豆腐内塞芝士，先炸后烤，吃在嘴里会有西餐芝士的拉丝效果，令人回味无穷。

榴莲臭豆腐-安徽臭豆腐-品腐记餐饮管理(查看)由南京品腐记餐饮管理有限公司提供。南京品腐记餐饮管理有限公司(www.tofudynasty.com)是江苏南京,豆制品的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在品腐记领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创品腐记更加美好的未来。同时本公司(www.doufuwangchao.cn)还是从事南京豆腐王朝,臭豆腐小吃,豆腐王朝加盟的厂家,欢迎来电咨询。