

威海鸡汁豆腐技术培训

产品名称	威海鸡汁豆腐技术培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

鸡汤豆腐串是吉林的回族特色小吃。材料就是鸡骨架和干豆腐(也有些地方叫豆干或者豆皮的)。吃的时候把牙签拿出来，把豆腐串刷上一点辣椒酱放进碗里，放一点香菜末。和蒜汁、醋、辣椒末较后在浇上鸡汤就可以吃了，色泽鲜明，口感鲜嫩，咸鲜适口，鸡汁是一道街边小吃，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。

鸡汁豆腐的较大特点是豆腐的细嫩以及柔软，故称豆腐中的脑，因此要掌握点卤的技巧。它要求熬浆用微火，不能溢锅(可以放入豆制品专用消泡剂消除泡沫，食用油也可以)，使豆腐脑不糊、不苦、不涩，勾卤时用急火，一开锅就行。卤的烹制要用鲜羊肉片和好口磨汤，火候要掌握好，不能用炖肉的技法熬卤，才能保持卤的新鲜。

油豆腐既可作蒸、炒、炖之主菜，又可为各种肉食的配料，是荤宴素席兼用的佳品。油豆腐富

含优质蛋白、多种氨基酸、不饱和脂肪酸及磷脂等，铁、钙的含量也很高。油豆腐一般人皆可食用。

油豆腐制作方法并不复杂，但也要用心才行，否则不蓬松。1.将10斤干豆加90斤水，磨三遍浆。2.将第二遍浆与第三遍浆倒入锅内煮至90 出锅，与较好遍浆混合。3.然后加入10斤凉水，再加入40克豆欣酥(提前用少许凉水溶解好)。4.待豆浆温度降至75 时下卤(卤水浓度8-9Be")或石膏0.33-0.35斤。点浆先快后慢、先多后少，凝固成豆花至出清黄水即可。5.点浆后静止凝固15分钟即可破脑(用铜勺上下翻动，至豆花全部下沉)、压榨至35斤左右。6.将豆腐趁热划成小块，降温后放入150-160 油锅油炸，要不停翻动。

膳学派课程安排

- 1、豆腐坯的选购;
- 2、鸡汁的制作;

- 3、上色料水的做法;
- 4、秘制香料的配制;
- 5、各种调味料的配比;
- 6、鸡汁的保存方法;
- 7、烹饪鸡汁豆腐的操作方法;
- 8、鸡汁豆腐酱汁的制作。