

# 滨州有臭豆腐技术培训吗？一对一教学

产品名称	滨州有臭豆腐技术培训吗？一对一教学
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

膳学派长沙臭豆腐，一种极具地方特色的风味小吃古老而传统。别看它名字粗俗，外表丑陋，但却能深得人心，源远流长。“闻着臭、吃着香”的经典口号更是耳熟能详，特色特色豆腐小吃培训学校-小时候，走在大街上，看到路边有卖臭豆腐的小摊子，给所有食用者留下了深刻的印象，少的投资就能赚取财富。但是想要经营臭豆腐，必须要学会臭豆腐手艺，只有掌握了臭豆腐的核心技术，才能真正的做到无忧经营。却是一种极具特色的休闲风味，古老而传统，一经品味，常令一尝为快。

吃臭豆腐，对预防老年痴呆还有积极作用。一项科学研究表明，臭豆腐一经制成，营养成分较显著的变化是合成了大量维生素B12。每100克臭豆腐可含有10微克左右。缺乏维生素B12可以加速大脑老化进程，从而诱发老年痴呆。而除动物性食物，如肉、蛋、奶、鱼、虾含有较多维生素B12外，发酵后的豆制品也可产生大量维生素B12，尤其是臭豆腐含量更高。

膳学派臭豆腐培训:臭豆腐原材料和设备的认识 and 选用;讲解香辛料的作用及分类，选料与加工;臭豆腐卤水的配方与熬制技巧;臭豆腐卤制与发酵核心技术;臭卤水泡制与臭豆腐原胚成型与存放;臭豆腐老长沙调味料的制作;臭豆腐油炸技术与调味成型;臭豆腐具体操作工艺与注意事项的。

臭豆腐以优质黄豆为原料。制作工艺较为复杂，黄豆经过筛选、脱壳、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、点浆、成型、划块、发酵等十道工序。呈贡臭豆腐质地软滑，散发异香。先人赞誉云:"味之有余美，玉食勿与传"。它不仅有很高的营养价值，而且有很好的药用价值。古医书记载，臭豆腐可以寒中益气，和脾胃，消胀痛，清热散血，下大肠浊气。常食者，能增强体质，健美肌肤。长沙臭豆腐是湖南长沙传统的汉族名吃，长沙当地人又称臭干子。色墨黑，外焦里嫩，鲜而香辣。焦脆而不糊、细嫩而不膩、初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人。

他用黄豆为原料的水豆腐，经过专用卤水(以前多用菜发酵，现在也有用菜加青矾的)浸泡半月，再以茶油经文火炸焦，浇上麻油，辣酱，佐以葱花，酱菜等。它具有"黑如墨，香如醇，嫩如酥，软如绒"的特点，奇在以臭命名，不同于其它食卤以香自翊。闻起来臭，吃起来香，外焦微脆，内软味鲜。在中国以及世界各地的制作方式和食用方式均存在地区上的差异，长沙和绍兴的臭豆腐干相当闻名，但其制作以及味道均差异甚大。臭豆腐以优质黄豆为原料，不仅有很高的营养价值，而且有很好的药用价值。古医书记载，臭豆腐可以寒中益气，和脾胃，消胀痛，清热散血，下大肠浊气。常食者，能增强体质，健美

肌肤。

## 膳学派臭豆腐训练内容

- 1.怎样选料的解说
- 2.豆腐的浸泡时刻与进程
- 3.臭豆腐的制造工艺4.油温的操控
- 5.炸制时刻的操控
- 6.汤料的制造办法
- 7.秘制质料制造进程
- 8.怎样操控成本与进步利润
- 9.销售办法与技巧的具体解说进程。