

# 山东莱芜臭豆腐技术培训，培训认真不难

产品名称	山东莱芜臭豆腐技术培训，培训认真不难
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

山东莱芜臭豆腐技术培训，培训认真不难002

长沙臭豆腐的卤制也是采用特制的结合十几种原料发酵而制作的卤水进行浸泡，制作出来的臭豆腐从外表到里子的成色都是非常独特的，并且整个制作过程的配料都是绿色的、健康的富含丰富营养的臭豆腐。而后期成品制作的时候，选用精选菜籽油进行炸制，炸出来的臭豆腐口感非常的爽嫩，外酥里嫩。浓厚的豆腐口感一致获得好评，再配上独特的蘸酱剁椒，简直是一绝。学习长沙臭豆腐，操作简单，而且方便快捷，投入资金也不高，后期回本快，利润高，是个非常好的学习品牌。

油炸臭豆腐的做法优势：实地考察，免费品尝满意再学，实践理论相结合，学员亲手操作，老师手把手教学，学习期间，吃住免费，材料免费，一次性收费，中途没有任何收费，学完资料配方带回家，全国连锁学校，技术有保障。油炸臭豆腐的做法售后服务：

在家做不好，回学校免费学习，免费技术升级进修，售后终身，技术问题随时联系售后老师。

油炸臭豆腐的做法开课日期：随到随学，不限制学习时间，学会为止，根据学员的时间安排课程。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）。

臭豆腐按工艺可以分为发酵和非发酵两种。青方腐乳便属于发酵臭豆腐，是在豆腐的基础上发酵而来，而油炸臭豆腐则属于非发酵臭豆腐。发酵臭豆腐的臭味来源于发酵蛋白质，产生的硫化物、吲哚和部分具有臭味的氨基酸。非发酵臭豆腐的臭味来源于臭卤水。

臭豆腐（Stinky tofu），中国传统特色小吃，在各地的制作方式、食用方法均有相当大的差异，有北方和

南方的不同类型，臭豆腐在南方又称臭干子。其名虽俗气、却外陋内秀、平中见奇、源远流长，是一种极具特色的中华传统小吃，古老而传统，令人欲罢不能。制作材料有大豆、豆豉、纯碱等。

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，其味道也差异甚大，但具有“闻起来臭、吃起来香”的特点。长沙和南京的臭豆腐相当闻名，台湾、浙江、上海、北京、武汉、玉林等地的臭豆腐也颇有名气。

天津街头多为南京臭豆腐，为灰白豆腐块油炸成金黄色，臭味很淡。南方街头的臭豆腐多以“长沙臭豆腐”为招牌，同样是油炸，但是内部中空且为黑色，臭味更为突出。

“臭豆腐”其名虽俗气、外陋内秀、平中见奇、源远流长，却是一种极具特色的休闲风味，古老而传统，一经品味，一尝为快。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。但都是闻起来臭，吃起来香，这是臭豆腐的特点。老人常吃臭豆腐，可以增加食欲，还能起到防病保健的作用。

臭豆腐，是从滚滚油锅中“炸制”出来的，以前并不叫臭豆腐，而是叫油炸豆腐、香尔辣小吃培训中心就是你学习长沙臭豆腐的较好平台，自己创业不需要花费巨资加盟，完全掌握长沙臭豆腐的核心技术，不受制于人。