

油炸臭豆腐技术培训班，包教包会

产品名称	油炸臭豆腐技术培训班，包教包会
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

油炸臭豆腐技术 一对一教学随到随学

臭豆腐‘是以含蛋白质高的优质黄豆为原料，经过泡豆、磨浆、滤浆、点卤、前期发酵、腌制、灌汤、后期发酵等多道工序制成的极具特色的休闲风味，臭豆腐在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：北京王致和臭豆腐乳不能油炸，为馒头和大饼等面食的配料；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。吃臭豆腐，对预防老年痴呆还有积极作用。

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，中心就是你学习长沙臭豆腐的较好平台我总是捂着鼻子跑过去了，原因我想大家都感同身受，那就是一个字——“臭”!臭豆腐卫生健康，适用不同层次，不同口味的人群特别是传统名吃彭大顺臭豆腐，香味浓郁、酥香软烂、咸淡适口、肥而不腻。无论凉热、食之均余香留存。给所有食用者留下了深刻的印象怎么样在激烈的市场竞争中赢得自己的一份市场。

膳学派常年供应臭豆腐臭卤水批发各种发酵正宗臭卤，植物发酵，不同季节分别配方，闻起来香中带臭、臭中含香，油炸或油煎后呈不同程度的臭味，表面金黄，外酥里嫩，清咸奇鲜，不臭反香，甚至一些从不吃臭豆腐的人看后闻后都想一尝为快。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，常令一尝为快。

臭豆腐的获利十分高，只需把握了做臭豆腐的技术，能够说是一本万利。