

潍坊特色豆腐脑技术培训

产品名称	潍坊特色豆腐脑技术培训
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

潍坊特色豆腐脑技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

豆腐花亦称豆腐脑，是一道著名的特色传统小吃，青岛膳学派小吃培训学校的小吃培训是成都好的豆腐脑培训，可分为甜、咸两种做法，学费便宜，专业师傅一对一教学，口味好口碑好。

一般来说，甜食主要分布于中国南方(甜豆腐花)，后者则为中国北方(咸豆腐脑)。豆腐脑培训学校推荐豆腐花培训学校比较好，豆腐脑培训，豆腐脑做法，正宗豆腐脑培训。

做法：黄豆洗净，用清水浸泡四个小时以上;将泡好的黄豆倒入豆浆机中，倒入适量的水，煮好豆浆;内脂用少许凉水融化;豆浆滤掉豆渣，放凉至80-90度，倒入内脂中，盖上盖静置二十分钟即可。猪肉切小丁、扇贝切小丁、黄花菜用清水泡软切小段;木耳用温水泡软摘去根部、洗净、撕小朵，姜切末;猪肉丁、扇贝丁分别加生抽、料酒、水淀粉腌制十几分钟;锅中放少许油，放入姜末、肉末炒至变白，放入扇贝翻炒均匀，放入黄瓜菜、木耳翻炒片刻，倒入生抽调味、老抽调色，倒入适量清水煮沸，比较后加水淀粉勾芡即可。

豆腐脑的种类

牛肉豆花、肥肠豆花、香椿豆花、香辣豆豉豆花、咸豆花等等。

豆腐脑培训项目介绍

按照豆腐脑标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

豆腐脑是利用大豆蛋白制成的高营养食品，比较嫩软，用筷子难以夹起，需用汤勺盛用，一道著名的汉族传统小吃。

相传，淮南王刘安不务政事，野心很大，不满足只当一个王，同时醉心于长生不老之术。于是，他召集术士门客于八公山下，燃起熊熊的炉火，别出心裁地叫他们用黄豆和盐卤来炼丹，结果炼得雪白细腻的豆腐。它虽非灵丹妙药，可美味可口，别有风味，此物迅速传开，风行于世。