

# 商丘油炸臭豆腐技术培训班，包教包会

产品名称	商丘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

油炸臭豆腐技术这里教的正宗

长沙臭豆腐是湖南长沙传统的特色名吃，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。

说起臭豆腐，想必大家都不会陌生，臭豆腐以臭闻名，闻起来臭，但是吃起来确实非常的香。尤其是在夏天的夜市摊上，臭豆腐非常的受人们的欢迎，是夜市摊上的必点之品，而且价格也非常的便宜，对于有些人来说，可能臭的无法忍受，可对于喜欢的人来说，真的是香到了骨子里。

据说臭豆腐对卤水的要求很高，可能各地对卤水的要求和水平都不太一样，但是对于臭豆腐的口感追求来说都是一样的。所以，卤水的制作都是一个重要的环节。通常每个地方的卤水配制都是有一套自己的秘方的。毕竟要做出自己的特色才会有自己的名号和地位。

相传清朝康熙八年，由安徽来京赶考的王致和金榜落第，闲居在会馆中，欲返归故里，交通不便，盘缠皆无；欲在京攻读，准备再次应试，又距下科试期甚远。无奈，只得在京暂谋生计。王的家庭原非富有，其父在家乡开设豆腐坊，王致和幼年曾学过做豆腐，于是便在安徽会馆附近租赁了几间房，购置了一些简单的用具，每天磨上几升豆子的豆腐，沿街叫卖。时值夏季，有时卖剩下的豆腐很快发霉，无法食用，但又不甘心废弃。他苦思对策，就将这些豆腐切成小块，稍加晾晒，寻得一口小缸，用盐腌了起来。之后歇伏停业，一心攻读，渐渐地便把此事忘了。

秋风送爽，王致和又想重操旧业，再做豆腐来卖。蓦地想起那缸腌制的豆腐，赶忙打开缸盖，一股臭气扑鼻而来，取出一看，豆腐已呈青灰色，用口尝试，觉得臭味之余却蕴藏着一股浓郁的香气，虽非膳学派肴，却也耐人寻味，送给邻里品尝，都称赞不已。

王致和屡试不中，只得弃学经商，按过去试做的方法加工起臭豆腐来。此物价格低廉，可以佐餐下饭，适合收入低的劳动人食用，所以渐渐打开销路，生意日渐兴隆。后经辗转筹措，在延寿街中间路西购置了一所铺面房，自产自销，批零兼营。据其购置房屋的契约所载，时为康熙十七年冬。从王致和创造了

的臭豆腐以后，又经多次改进，逐渐摸索出一套臭豆腐的生产工艺，生产规模不断扩大，质量更好，名声更高。清朝末叶，传入宫廷。传说慈禧太后在秋末冬初也喜欢吃它，还将其列为御膳小菜，但嫌其名称不雅，按其青色方正的特点，取名“青方”。

臭豆腐物美价廉，消费人群广泛，同时也是创业者的好项目。臭豆腐技术投入小，简单易操作，1个人即可经营，如果你还在为投入什么项目为难，就来膳学派小吃培训学校考察一下再做决定吧！百余种项目供学员选择，总有一款适合你！