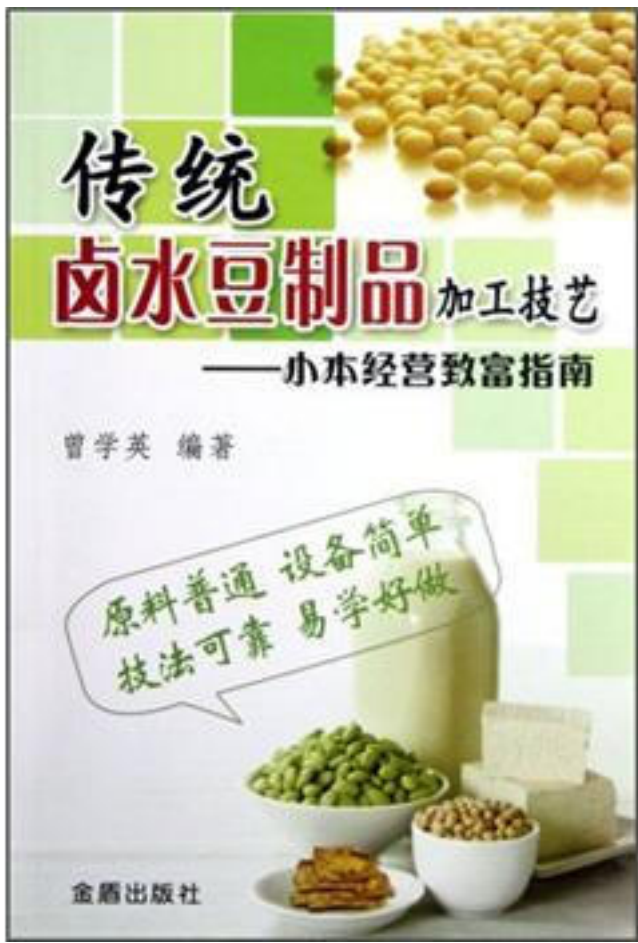


小本经营致富指南：传统卤水豆制品加工技艺



[小本经营致富指南：传统卤水豆制品加工技艺_下载链接1](#)

著者:曾学英 著

[小本经营致富指南：传统卤水豆制品加工技艺_下载链接1](#)

标签

评论

购物愉快，快递速度非常快，大爱配送速度。

送货的快递人很好，态度好，速度快，公司应该给他奖金

给力，很快到货服务很好

没有破损满意

蛮详细的，还不错

正在努力寻找真理

里面的内容有些用处。

还可以

还可以，有点皮毛用。

不错

内容很广泛，却没有一点核心技术，且没图片，没有实用价值！

好好

包装简单！

好

嗯

好书，难得的好书

都说看书能修生养性，陶冶情操，提高知识能力，通过这本书。我更加确信了这些。曾学英著写的书，确实能帮助我们修生养性，安然入睡，丰富知识书能提供我们很多知识，让我们知道一些事情。书有时是是最好的良伴，心情不好时，可以看书调适心情。平常也可以看些书增加自己的气质与修养，是一件很好的事情。看书的好处是数之不尽的.既可以学到许多课本上没有的知识,同时又能使我的写作水平的提高有很大的帮助.在写作的时候,我尽量把从书上看到的优美语汇运用到自己的文章上去,把文章写得生动活泼些。内容简介不等于故事梗概。简介是对这本整体情况的简单介绍，其中包括作者，以及这本书的创作背景之类的。故事梗概就是故事内容的概括。我感觉这本书的小本经营致富指南传统卤水豆制品加工技艺是一本专门介绍传统锅烧卤水豆腐及豆制品加工技术的书。书中详尽讲授了生产卤水豆腐及豆制品的必备工具、各种原料、工艺步骤和操作要领，以及与豆腐相关的文化知识。小本经营致富指南传统卤水豆制品加工技艺内容翔实，技法可靠，科学实用，易懂好学，书中所介绍的各种豆制品，投资小，成本低，回报快，而且深受消费者欢迎。小本经营致富指南传统卤水豆制品加工技艺既是一本非常难得的豆制品加工教材，也是一条比较快捷的致富门路，不仅可供各地农贸市场和食堂、宾馆的豆制品加工者学习参考，也可为准从事小本经营的创业人士提供一门实用技术。写的就很真实。也是娓娓道来让人既舒服又产生想先睹为快的冲动。（三）微生物指标细菌总数每克不大于5万个，大肠菌群每100克不大于70个，致病菌不得检出。六、豆腐脑卤汁的制作1.将适量香菇、黄花、木耳分别泡好备用将泡开的香菇和香菇水一起煮10分钟，将香菇捞出待凉。2.将香菇和黄花、木耳切丝，鸡肉撕成丝待用。3.热锅，放适量油，煸葱花、姜、大料，出味捞出料渣不用，倒入适量酱油烧开，加入高汤、香菇水烧开，放入之前处理好的香菇、木耳、黄花，继续煮一会儿，放盐调口味。4.另起火，用大勺煸少量花椒油。5.卤汁锅转大火，勾芡，芡汁的量要大，一边勾芡，一边感觉稠度，用大勺撩起卤汁至偶尔断流即可。放入适量味精，起锅前，淋入少量花椒油、香油即可。豆腐脑舀入碗里，在舀的时候动作要轻，不要把豆腐脑打散，然后在豆腐脑上面浇上卤汁就可以食用了。七、豆腐脑加工常见的问题（一）豆腐脑上下质量不一致一般的情况下花缸底部的豆腐脑要比最上面的显老，有时候最上面的豆腐脑几乎还是以豆浆的形式存在（这也给豆腐脑不规则埋下了隐患）。造成豆腐脑上下不一的原因有两个。一是，豆浆在花缸里上下的浓度不一样。一般的情况下豆浆在静置降温的时候都会沉淀，这样缸底的豆浆浓度

书特别烂，东拼西凑，到处是百科的痕迹，对于职业豆腐人来说，毛用没有，这类技术指导书至少有插图，有数据，有分析，有结果，有完整的应对方案，想出书指南书，就

要用理科生的方式量化一下，让文人做技术活，太糙，这类技术类书籍应该按照专业论文的形式来写，这本顶多当个科普读物吧。补充一句：快递小哥不错，满分。

[小本经营致富指南：传统卤水豆制品加工技艺_下载链接1](#)

书评

[小本经营致富指南：传统卤水豆制品加工技艺_下载链接1](#)