

# 创新的湘西泡菜培训

产品名称	创新的湘西泡菜培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

湘西泡菜已成为一种新型、绿色、清爽型的健康食品。味道酸甜、脆、辣、爽口，常吃能促进消化、顺气、下火、解毒、净化肠胃、美容，泡菜中有丰富的活性乳酸菌，它可抑制肠道中腐败菌的生长，减弱腐败菌在肠道的产毒作用，并有帮助消化、防止便秘、防止细胞老化、降低胆固醇减脂肪的功能等等，实属不错的美容养生佳品。

泡菜不仅仅是一个适合万元创业的项目，同样也是一个适合社区摆摊的项目。泡菜成本低，利润高，适合的人群非常广。如果你对泡菜创业项目感兴趣的，可以立即着手，开启自己的创业之旅。湘西泡菜，有酸、甜、苦、辣、色、香、麻等味吃到感觉不到是酸甜还是苦辣了，连剩余的残渣都香飘四溢，湘西泡菜味道奇特，反正是越吃越停不了口，其回味无穷，却不易说出其味，这就是湘西泡菜之奥妙所在。

曾食坊湘西泡菜实操培训：

- 1、泡菜原材料和设备的认识与选用;
- 2、讲解香辛料的作用及分类;
- 3、素菜的挑选与加工处理方法;
- 4、糟水的配方与熬制技巧;
- 5、泡菜的养胃方法与加工技巧掌握;
- 6、配置的泡菜调味料的制作方法;
- 7、秘制红油的制作方法和使用技巧;
- 8、各种泡菜成品的保鲜与养护技巧掌握;

9、各种泡菜成品具体操作工艺与注意事项的掌握;

10、泡菜的打包入盘方法的联系;

湘西泡菜制作关键在乳酸菌发酵，如果在老盐水中加入天然防腐的中药香料，就能保持酸汤清澈，多年不坏。还可以放入天然增脆剂，使菜的细胞脱水，而细胞壁不受损伤，吃起来就会很脆爽。吃的时候拌上红油辣子和香粉那就是种享受。长沙好火计小吃研发中心是首家研制大湘西泡菜制作理论与工艺的单位。有酸萝卜，酸甜萝卜，泡黄瓜，海白菜，泡凤爪等几十个品种。

长沙曾食坊小吃培训始终以诚信立足社会，靠品质和服务创立品牌，以超前的经营理念和不骄不躁、踏实稳健的作风，本着互惠互利，诚信双赢的原则愿与各地有识之士共同努力，携手共进、共创辉煌!欢迎来我公司实地考察，品尝满意再学!不限制学习时间,学会为止;学习时间长短视个人情况而定，一般两到三天足够。