

荆州泡菜培训 湖北泡菜学习培训班

产品名称	荆州泡菜培训 湖北泡菜学习培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

荆州泡菜培训 湖北泡菜学习培训班

泡菜采用几十种天然香料，再配以独特的工艺配方发酵，做出来的泡菜吃进口的时候感觉先是香，而后感到咸并似乎隐隐有甜的味道，再后来才慢慢变辣，变麻，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，泡菜味道独特，越吃越停不了口，其回味无穷，却不易说出其味。

我们用秘制配方，独特的制作工艺以及独特的油辣椒佐料，使成品颜色鲜，质地脆，酸辣香甜，美味可口。与萝卜搭配的其他蔬菜，现拌现吃，生津开胃，过口难忘，是一款老幼喜爱的绝味特色小吃。常常看到排队抢购的场面，生意非常火爆。

操练内容：

- 1、泡菜原材料和设备的知道与选用；
- 2、说明香辛料的效果及分类；
- 3、素菜的选择与加工处理办法；
- 4、糟水的配方与熬制技巧；

- 5、泡菜的养胃办法与加工技巧把握；
- 6、稀有装备的泡菜调味料的制造办法；
- 7、秘制红油的制造办法与运用技巧；
- 8、各种泡菜制品的保鲜与维护技巧把握；
- 9、各种泡菜制品具体操作工艺与注意事项的把握；
- 10、泡菜的打包入盘办法的联络；

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般2--4天左右，视个人情况而定。学校承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

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。

红星鹏飞厨师培训学校面向全国招生：

湖南长沙常德张家界怀化邵阳永州郴州岳阳益阳娄底湘潭衡阳株洲广州贵阳四川黑龙江内蒙古安徽河北湖北武汉咸宁黄石鄂州黄冈孝感天门荆州荆门随州襄樊宜昌十堰恩施潜江仙桃神农架合肥广西江西浙江贵州南昌九江新余萍乡吉安赣州鹰潭上饶景德镇宜春等等，长沙红星鹏飞学校培训小吃技术多年，你值得选择。欢迎各地热爱美食有想学小吃的朋友来学校实地考察学习！