

湘西地方特色泡菜课程培训

产品名称	湘西地方特色泡菜课程培训
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

湖北泡菜培训 泡菜课程培训

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。长沙红星鹏飞小吃研发中心是首家研制大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。

培训内容：

- 1、泡菜原材料和设备的知道与选用；
- 2、解说香辛料的效果及分类；
- 3、素菜的选择与加工处理方法；
- 4、糟水的配方与熬制技巧；
- 5、泡菜的养胃方法与加工技巧把握；
- 6、装备的泡菜调味料的制造方法；

- 7、秘制红油的制造方法与运用技巧；
- 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、泡菜的打包入盘方法；

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。