

泡菜技术培训班

产品名称	泡菜技术培训班
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

泡菜早晨来自韩，韩国辣白菜“是朝鲜韩国一种以水果蔬菜为重要原料，诸多新鲜水果、海鲜产品及肉料、再加上鱼露为调味品的发酵食品。重要有益要素成分为乳酸饮料，还含有多种多样的维生素、钙、磷等无机物和矿物质以及人体必须的十余种氨基酸。韩国辣白菜吃了五味俱全，可佐饭，可佐，便于消化吸收，爽胃口，既能给与充足的营养元素，又能避免心梗，降低胆固醇，消除多余脂肪等各种各样症状，泡菜代表着韩烹制文化创意，由于韩所处地理位置冬季寒冷、绵长，不长水果蔬菜，因而日自己用盐来腌制水果蔬菜便于过冬。

湘西泡菜制作关键在乳酸菌发酵，倘若在老食用盐水里加上耐腐蚀的中草药材调味料，就能保持酸汤清澈，好多年不烂。还可以放入增脆剂，使菜的细胞脱水，而植物细胞不容易遭受危害，吃起来便会很脆爽。吃的状况下拌上红油辣椒和香辛料那就是种具有。长沙曾食坊特色美食研发中心是首jia产品研发大湘西泡菜制作基础知识与制作工艺的公司。有泡萝卜，酸甜萝卜，泡黄瓜，海白菜，泡凤爪等几十个类型。长沙曾食坊小吃技术研发中心，湘西泡菜泡萝卜技术培训(湘西泡菜,湘西泡菜培训学习,湘西酸萝卜)

泡菜种类：

1萝卜 2.红萝卜 3.丝瓜 4.芥菜 5.高丽菜 6.大白菜 7小青菜 8归

9厥菜 10竹笋 11海花 12海菜 13大蒜子 14泡白菜 15：窝笋

16：泡子姜 17：泡花菜 18：泡茭 19：泡冬瓜 20：泡莲花白 藕 25：泡四季度

21：泡莴笋 22：泡高笋 23：泡地瓜 24：泡莲

26：四季豆 27：泡哈密瓜 28：泡长豆角 29泡凤爪 30鱼腥草根 31泡香菜等

湘西泡菜培训方案

- 1先把一个密闭性的孕妇肚子腌酸菜腌菜坛子洗干净，晾干水分；
- 2取天然山泉水放入坛中，加上福清市，淘米水，调味料，抗氧化剂等充裕溶化；
- 3把小青菜、萝卜、指天椒等原料清理晾干放入坛中，充裕渗透到泡菜水中；
- 4把泡菜坛盖好密闭性后放进柴火灶边，保持20℃，大半个月左右就可以；
- 5取出泡菜，拌上湖南湘西土家油辣子，湘西泡菜就做成了。