## 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1 7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,使菜的细胞脱干,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:

19 卜 2.红萝卜 3.丝瓜 4.介菜 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: 泡婪 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泡香莱等

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。