

湘西泡菜教程培训

产品名称	湘西泡菜教程培训
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

泡菜是一种以湿态发酵方式加工制成的浸制品，为泡酸菜类的一种。泡菜制作容易，成本低廉，营养卫生，风味可口，利于贮存。在我国四川、东北、湖南、湖北、河南、广东、广西等地民间均有自制泡菜的习惯。泡菜味道咸酸，口感脆嫩，色泽鲜亮，香味扑鼻，开胃提神，醒酒去腻，能增进食欲，帮助消化。

培训内容：

- 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；

培训品种

1.白萝卜 2.红萝卜 3.小黄瓜 4.芥菜 5.高丽菜 6.大白菜 7.包菜 8.归 9.蕨菜 10.竹笋 11.海花 12.海带 13.大蒜子 14.泡白菜 15.莴笋 16.泡子姜 17.泡花菜 18.泡辣椒 19.泡冬瓜 20.泡莲花白 藕 25.泡四季豆 21.泡西芹 22.泡高笋 23.泡地瓜 24.泡莲 26.苦瓜 27.泡香瓜 28.泡豆角 29.泡凤爪 30.鱼腥草 31.泡香菜等

如果您正考虑独立创业或者再就业，既无过多资金，又想获得丰厚的利润，那么请相信我们，长沙食为天小吃培训公司，是培训各类美食小吃的技术：曾食坊自成立以来，坚持严谨教学 全方位指点学员，并提供无限期的技术咨询和升级，上百种小吃技术、20年神厨师傅手把手传授，结合自己亲手操作。长沙曾食坊小吃培训，将会带给您滚滚的财源