

南昌小吃培训学校培训泡菜技术

产品名称	南昌小吃培训学校培训泡菜技术
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

哪里可以学制作泡菜泡水，泡菜泡萝卜到哪里有培训

湘西泡菜酸萝卜，在长沙街头看到这个名字感觉很亲切。酸萝卜是湘西极家常又极地道的小吃。酸酸甜甜，清脆爽口，还能开味助消化、去油降火。湘西泡菜酸萝卜一年四季都有。

湘西泡菜首先是选材。的萝卜应是冬天经过霜雪的红皮白肉萝卜，生吃味道清甜而且有些辣口，脆啵啵的。

其次是色泽，红皮白肉萝卜泡出来的酸萝卜粉嘟嘟的，看着就让人嘴馋。

再则是味道，酸萝卜要老汤泡出来的才香，还有丝丝清甜。酸萝卜也可以加糖的，只是加糖的时机、调料的种类、用量都是很有讲究的。

另外，湘西泡菜泡汤的制作，泡汤的养护，萝卜泡制时间的长短等等都是很有讲究的。只有这样精心泡制出来的酸萝卜才够正宗、够原汁原味。

在长沙卖酸萝卜的很多，大学高校区常常看到排队抢购的场面。

长沙红星鹏飞小吃技术研发中心，专门提供湘西泡菜酸萝卜技术培训(湘西泡菜,湘西泡菜培训,湘西酸萝卜)

学费800元，包学包会包满意

泡菜种类：

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：泡四季度

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

1：我们的每个小吃技术，都力争做到大众化，市场中上水平，满足大多数顾客的口味，并不能做到和外面具体哪一家的完全一模一样，也没有什么天下一绝。

2：我们只负责教好每一种小吃技术，但，并不能保证每一位学员学习好了之后，就一定能赚到多少钱，因为做生意，牵涉到方方面面，需要灵活经营才能做到好。

3：红星鹏飞做小吃技术培训多年，已培训了几千名学员，大部分学员都经营的比较成功并发了财，也有一部分正常经营能赚钱的，但还是有一部分学员生意做的不好，

亏本倒闭的，所以，每一位想投资餐饮特色小吃的创业人群，请先考虑清楚再做决定。

4：学会之后，原料与相关的设备都会告诉每一位学习人员需要到哪些地方才能购买，让他们不用为调料与设备发愁。

5：找红星鹏飞餐饮小吃培训学技术的每一位学员都是来自全国不同的城市，请不要因为距离原因而放弃了学习的机会。