

# 南昌培训做泡菜技术

产品名称	南昌培训做泡菜技术
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

欢迎各地热爱美食想学小吃的朋友来学校实地考察学习！

### 泡菜开店学习培训品种

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

### 红星鹏飞小吃培训学校承诺

一：请广大学员先考察，实地参观；

二：先品尝我们师傅为您当面亲手制作的小吃（或学员制作的小吃），你感觉好吃，满意再学。记得要求师傅当面制作喔！

三：到公司考察学习的朋友，提前预定，均可报销来的火车票

四：学费包材料费在内，明码收费，不还价，中途也不会再收学费外的任何费用；

五：确保每一位学员每天亲手操作，确保一对一教学，手把手教学。

六：确保学习时间不限，确保学员学会为止，并签包会包给配方的合同。

### 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；