

泡菜制作流程培训

产品名称	泡菜制作流程培训
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

泡菜制作流程培训

泡菜培训品种

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

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

泡菜是一种风味独特的乳酸发酵蔬菜制品，原料多样，制作简便，成本低廉，食用方便，具有良好的感官品质和适宜的口味等优点。泡菜古称菹，是指为了利于长时间存放而经过发酵的蔬菜。一般来说，只要是纤维丰富的蔬菜或水果，都可以被制成泡菜；像是卷心菜、大白菜、红萝卜、白萝卜、大蒜、青葱、小黄瓜、洋葱、高丽菜等。蔬菜在经过腌渍及调味之后，有种特殊的风味，很多人会当作是一种常见的配菜食用。