

湘西风味泡菜培训 湖南泡菜培训班

产品名称	湘西风味泡菜培训 湖南泡菜培训班
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17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

湘西风味泡菜培训 湖南泡菜培训班

湘西泡菜，有酸、甜、苦、辣、色、香、麻等味吃到感觉不到是酸甜还是苦辣了，连剩余的残渣都香飘四溢，湘西泡菜味道奇特，反正是越吃越停不了口，其回味无穷，却不易说出其味，这就是湘西泡菜之奥妙所在。

湘西泡菜制作关键在乳酸菌发酵，如果在老盐水中加入天然防腐的中药香料，就能保持酸汤清澈，多年不坏。还可以放入天然增脆剂，使菜的细胞脱水，而细胞壁不受损伤，吃起来就会很脆爽。吃的时候拌上红油辣子和香粉那就是种享受。长沙曾食坊研发中心是首家研制大湘西泡菜制作理论与工艺的单位。有酸萝卜，酸甜萝卜，泡黄瓜，海白菜，泡凤爪等几十个品种。

制作方法

- 1先把一个密封的大肚坛子洗干净，晾干水分，备用。
- 2取湘西山泉水10千克放入坛中，加入海盐，淘米水，增脆剂，香料，抗氧化剂等充分溶解。
- 3把包菜，萝卜，辣椒等原料洗净晾干放入坛中，充分浸入泡菜水中。
- 4把泡菜坛盖好密封后放在土灶边，保持20摄氏度。15天左右就成熟。
- 5取出泡菜，拌上湘西土家油辣子，湘西泡菜就做成了。

想学技术，就来长沙曾食坊小吃培训学校，味道，技术，保证每个学员轻松学习，满意而归，创业指导，圆您一个创业的梦！长沙曾食坊培训各种美食小吃，价格优惠，师傅手把手培训指教，学一项送一项

，一人缴费，两人学习，包教包会！欢迎咨询！

曾食坊总部部分项目一览表：

一、“曾食坊”：印度飞饼，梅菜扣肉饼，神仙鸡，糯米蛋，冰糖葫芦

二、“曾食坊”：早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

三、“曾食坊”：早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，花卷，蒸饺，馄饨，小茼包，绿豆粥等等

四、“曾食坊”：早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

五、“曾食坊”：早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，荆州烧饼，锅盔，红豆饼，公婆饼，土家掉渣饼，老家肉饼，酥油饼，南瓜饼，葱油粑粑，鸡蛋灌饼，等等

六、“曾食坊”：快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等，竹筒饭，隆江猪脚饭，...

七、“曾食坊”：特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅，神仙鸡，跳跳蛙，特色菜，湘菜技术，夫妻肺片等..

八、“曾食坊”：夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃，香辣蟹，..

九、“曾食坊”：卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤，周黑鸭等，桂花坛子鸡，神仙鸡...

十、“曾食坊”：小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，印度飞饼，脆皮玉米（新）酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...冰糖葫芦，糯米蛋

现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。理论结合实践，配方全透明，让学员掌握真正的核心技术，成功开启创业之路。