韩国泡菜培训 韩国泡菜培训班

产品名称	韩国泡菜培训 韩国泡菜培训班
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

韩国泡菜培训 韩国泡菜培训班

韩国泡菜是朝鲜咸菜或者高丽咸菜的别称，也可称之为韩国咸菜。称之为“ 泡菜 ”是不正确的提法。“ 泡菜 ”是指中国西南部分省市地区所盛行的一种乳酸菌发酵的美食，其制作过程与韩国咸菜有明显区别，重点恰在一个“ 泡 ”字上。对两种美食，应加以区别。泡菜是韩国常见的一种菜，特点是辣，朝鲜人通常和米饭一起食用，也使用乳酸菌制成发酵冷藏成功后就形成的韩国泡菜，韩国泡菜的特点口味是咸辣，主要准备原料及材料是白菜，萝卜和全部材料混合使用

您若想学到韩国泡菜技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到韩国泡菜做法，掌握韩国泡菜技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的韩国泡菜训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到韩国泡菜技术。长沙曾食坊是您的选择!

培训内容：

1,教授韩国泡菜的文化风味以及养分保健;

2,韩国泡菜的用具挑选;

3,泡菜盐水制造及质量请求;

4,作料，香料的选用与搭配;

5,口味的掌控;

6,食物的保留方法。

理论学习：

1、项目技术详细讲解，包括技术配方、工艺流程、口味转换等;

2、开店指导，包括选址、装修、人员配备、物资采购、推广等。

示范讲解：

1、老师一对一亲自示范，手把手教;

2、老师实践操作中带领学员巩固理论学习阶段中的知识，融会贯通。

自我实践：

1、学员全程实操，老师在旁边监督指导;

2、学员反复操作，成品获得老师审核通过，准予毕业。

韩国泡菜培训流程：

步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

承诺：随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作,学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！

曾食坊做的是口碑！做的是品牌！教的就是技术！做的就是好！假如学员看价格适宜再报名学习。曾食坊知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，所以曾食坊也是凭良心干事，每一分钱都会让您花得有价值，不走冤枉路

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识长沙曾食坊，一生能赚钱！为了保证学员掌握一技之长，确保学员不花一分冤枉钱。学技术选正规培训学校拒绝中介。