

南宁酸野技术培训地址

产品名称	南宁酸野技术培训地址
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

南宁酸野技术培训地址，学酸野技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在广西南宁，广东广州，东莞，深圳，惠州，佛山，中山，珠海，苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海，重庆，福建，湖南，湖北，等地区都设有培训点，方便你就近学习酸野技术；酸菜，是地方传统名小吃。南宁方言称其为“酸野”，是采用当地产的萝卜、黄瓜等时令果蔬，配以酸醋、辣椒、白糖等腌制而成。萝卜酸、芒果酸、苹果酸、菠萝酸、番石榴酸、胡萝卜酸、笋皮酸、红薯酸、凉薯酸、蒜头酸、辣椒酸、木瓜酸、芥头酸、刀豆酸、佛手瓜酸、西芹酸、黄瓜酸、西兰菜梗酸、空心菜梗酸、包菜酸、棒棒菜酸、蒜心酸、莲藕酸、马蹄酸、茼蒿笋酸、姜芽酸、鱼腥草酸、豆角酸、山楂酸、桃子酸、苦瓜酸、木瓜酸等等。

酸野做法：

一、一个酸坛，玻璃的或者瓦罐的，当然是瓦罐更好些。

二、洗干净后用开水烫过，再晾干。

三、烧一锅开水，在开水开时放入粗盐，并且顺时针搅拌两分钟，然后取一小碗平时做饭的米，用铁锅把米炒到枯黄，再将枯黄的米放入酸坛，再点甜酒（一小碗）一起放入，再放入要腌的菜（要晾干水），也可以放点冰糖。

四、可以腌萝卜、姜、窝萵、莲藕等等，几天后就可以食用。

五、如果条件允许用太阳晒晒酸坛，将更好。

六、以后食完可以再次放果、菜下去腌，但要放点盐。

南宁酸野技术培训地址，学酸野技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在广西南宁，广

东广州，东莞，深圳，惠州，佛山，中山，珠海，苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海，重庆，福建，湖南，湖北，等地区都设有培训点，方便你就近学习酸野技术；酸野采用萝卜、黄瓜等时令果蔬，配以醋、糖等原料腌制而成。具有生津健胃、杀菌、消食解乏的功效，酸野小吃一年四季都有市场，也不需要太多的人手只需要两个人就可以，大大减少了开支对于刚开始创业资金不多的情况有着很大的好处。是理想的小吃经营品种之一。