

# 湘西泡菜培训 学做湘西泡菜

产品名称	湘西泡菜培训 学做湘西泡菜
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

### 湘西泡菜培训 学做湘西泡菜

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。长沙曾食坊小吃研发中心是一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。长沙曾食坊小吃技术研发中心，专门提供湘西泡菜酸萝卜技术培训(湘西泡菜,湘西泡菜培训,湘西酸萝卜)

长沙曾食坊湘西泡菜培训内容：

1、湘西泡菜原料选购与预处理

2、湘西泡菜制作工艺流程；

### 3、湘西泡菜拌料制作技术；

### 4、湘西泡菜销售技巧与日常管理

泡菜种类：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：泡茭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鱼腥草 30泡香菜等

长沙曾食坊培训优势:

- 1、湘西泡菜整体技术，都会传授给学员，技术无保留传授！
- 2、保证学员出去后能够采购到原材料、设备，不会控制学员任何的调料配方。
- 3、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 4、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到熟练掌握为止。

5、学员后期技术有任何问题，可随时联系或返校继续学习。