

湘西泡菜怎么制作，长沙湘西泡菜培训，正宗湘西泡菜培训

产品名称	湘西泡菜怎么制作，长沙湘西泡菜培训，正宗湘西泡菜培训
公司名称	长沙味飘香餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	921537753@qq.com
联系电话	0731-82060263 15575865551

产品详情

湘西泡菜是湖南西部一带的土家苗寨的民间传统酱菜，味道咸酸，口感脆生，色泽鲜亮，香味扑鼻，开胃提神，醒酒去腻，营养健康，湘西泡菜能增强食欲，帮助消化，兼具美容的功效，减肥老少适宜。

湘西泡菜现已从餐桌走向了街头，从湘西走向了全国。在大多省份都已经出现了湘西泡菜专卖店或专柜。在湖南长沙，数百家湘西泡菜销售点如雨后春笋般出现在城市的大街小巷，购买者络绎不绝，生意十分火爆。投资湘西泡菜小吃店，费用少，除门面费用，只需买置器具和材料（按照本公司技术两千元即可）。利润高，湘西泡菜自买自制自销。

做湘西泡菜生意，它具有以下特点：

- 1.起点低。 启动资金只需要几千就可以自己做老板。
- 2.容易学。 哪怕你连做饭都不会，两天就可以学会。
- 3.不辛苦。 无烟薰火燎，干净卫生。
- 4.客户广。 只要能吃辣吃酸的人都喜欢吃，年轻女孩们更是湘西泡菜消费主力军。
- 5.利润高。 食材各菜市场都有得卖，平均利润都在三倍以上。

长沙味飘香湘西泡菜培训内容： 1 原料选用标准。 2 工具的选用和配置。 3 调水技术。 4 秘制调料制作 5 红油辣椒制作技术。 6 材料保存技术。 7 泡菜标准切法技术。 8 开店营业时间整个操作流程等等

湘西泡菜种类：特色酸萝卜 泡红薯 泡脆藕 泡地瓜 泡红椒 泡包菜 泡蒜薹 泡蒜头 泡藠头 泡黄瓜 泡豆角泡莴笋 蕨菜 凉拌竹笋丝 海花 海带 泡花菜 神仙豆腐 泡豆笋 泡豆皮 鱼腥草 泡土豆 泡豆芽 泡面筋 木耳等五十多个品种。。。。。

郑重声明：为了让学员学到真的技术，没有后顾之忧，湖南地区学员开店时，我们都会派技术师傅到店指导

(学正宗湘西泡菜，请认准长沙味飘香湘西泡菜创业培训!!!)

湘西泡菜创业热线：155 7586 5551 0731-82060263 湘西泡菜学员技术交流qq：921537753

地址：湖南省长沙市芙蓉中路一段15号(伍家岭)

主营业务：怀化泡菜;湘西泡菜;辰溪泡菜;芷江泡菜;泡菜加盟;怀化泡菜加盟;湘西泡菜加盟;辰溪泡菜加盟;芷江泡菜加盟;萝卜泡菜;泡菜加盟店;泡菜专卖店;泡菜做法;自制泡菜;制作泡菜;如何做泡菜;怀化泡菜店;泡菜的做法;怎样做泡菜;芷江泡菜的做法;湘西泡菜;湘西泡菜加盟;湘西泡菜做法;湘西泡菜技术培训;湘西酸萝卜