

# 湖南湘西泡菜技术培训，泡菜的做法，湘西泡菜

产品名称	湖南湘西泡菜技术培训，泡菜的做法，湘西泡菜
公司名称	长沙神来福特色小吃培训有限公司
价格	600.00/个
规格参数	
公司地址	长沙雨花区汽车南站前进大酒店对面福天大酒店1-5门店
联系电话	0731-85327392 15307318837

## 产品详情

### 湖南湘西泡菜技术培训，泡菜的做法，湘西泡菜

四川泡菜历史悠久，流传广泛，几乎家家会做，人人吃，甚至在筵席上也要上几碟泡菜。据北魏孙思邈的《齐民要术》一书中，就有制作泡菜的叙述，可见至少一千四百多年前，我国就有制作泡菜的历史。在清朝，川南、川北民间还将泡菜作为嫁奁之一，足见泡菜在人民生活中所占地位。

泡菜是最具韓國代表性的傳統料理之一，是典型的發酵食品。韓國四季分明，因而過去冬季沒有青菜，於是將白菜腌在鹽水中儲存，後來就發展成為今日的泡菜。泡菜的製法，是將青菜放入鹽水中適當腌製，就會產生乳酸，成為有益人体的食品。再加魚蝦醬、大蒜、生薑、辣椒和各種調味料後，營養就更加豐富，味道也更為厚美。泡菜因地區和主材料而不同，多達300種，種類不同口味也不同，各有特色。韓國人餐桌上常見的利用泡菜的食品有泡菜火鍋、泡菜炒飯、泡菜拉麵等。

### 二 凉菜介绍

凉菜，顾名思义就是放凉着来吃的小菜。这与趁热品尝的概念不同，必须是放凉的或者从冰箱冷冻过的吃起来才更美味。凉拌的菜式本来不多，但随着外来菜系的不断补充，凉菜的品种也越发丰富了，爽口、味鲜、有营养，这让人们也渐渐喜欢上这些凉着吃的品种，尤其在夏天或者吃辣的时候，凉菜则更是饭桌上的宠儿。

凉拌菜是一种简便制作凉菜的方法，按菜的原料又可分为生拌、熟拌两种，主要都是通过刀工、调味而成。主要原料大部分是熟料，因此这与热菜烹调方法有着截然的区别，它的主要特点是：选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，造形整齐美观，拼摆和谐悦目。

### 三 培训内容

学费 1200元，包含技术转让费、餐费、学习材料费、资料费等，中途不收任何费用。

学习时间 不限制学习时间，学会为止，包教包会。5天左右，根据各人掌握情况而定。

泡菜品种 1.白云系列：泡椒凤爪白云猪尾白云鸭掌白云猪耳等

2.四川泡菜：什锦泡菜王泡笋子三色泡菜滋补苦瓜泡菜果味泡菜（甜）橙汁冬瓜条

桂花大蒜山楂蜜瓜蜜汁马蹄萝卜、豇豆、雪里红、青红辣椒等大众泡菜。

3.韩式泡菜：平壤辣白菜泡黄瓜泡萝卜条小萝卜泡菜朝鲜泡菜等什锦系列等

凉菜品种 夫妻肺片什锦拌菜龙口粉丝金钩西芹蒜油藕片红油肚丝香菇蒜泥盐水花生秘制蒜泥白肉怡红快绿手撕茄子凉拌豆芽海带凉拌时蔬凉拌玫瑰三丝泡椒海带丝香菜拌牛肉老醋海蜇头香椿拌豆腐拌桔根拌明太鱼拌泥鳅等等

培训要点 本系列详细传授韩式泡菜、西式泡菜、四川泡菜、加州泡菜的不同制作方法，口味地道爽口，是你开家泡菜馆的最佳选择。各种精美凉拌菜，款款美味，别致爽口。

赠送内容 赠送小酱菜技术。

#### 四 开店指导

1. 店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面pop、店面灯箱。
2. 根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
3. 根据个店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
4. 各店菜单的定价参考及设计。
5. 常用设备的配置及购买。

一技在手，终身受益，自己创业，才不会受制于人，“自古道”民以食为天，投资小吃行业是最被看好的创业行业。

凡是在神来福学技术，技术先学会，学会再付款，三到四天内即可学会。没有学会的学员可免费继续学习，直到学会为止。

来长沙神来福学习技术的，包教包会包满意，随到随学，让你高兴来满意而归

湘西泡菜制作方法湘西泡菜，清脆可口，香味独特，余味无穷，是聚餐、家庭少不了的一道上乘好菜，因而过往客人赞不绝口，都带上几斤供亲朋好友以饱口福。因此，加工制作泡菜成了湘西山区人民一项致富的好门路。其制作方法是：准备一个坛口有一圈凹形托盘（托盘中放水后，使坛口与外界空气隔绝）的泡菜坛子，将坛子洗净晾干备用。洗净要泡的菜（大白菜心、萝卜、包菜、黄瓜、刀豆、莴苣、辣椒等）后，切块，晾干菜表面浮水（切不可晒成牛皮状）即可。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，兼具美容减肥的功效，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。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，mm们更是爱到不行。5.利润高。食材各菜市场都有得卖，平均利润都在三倍以上。投资湘西泡菜店，费用少，除门面费用，只需买置器具，几千元即可。利润高，泡菜自买自制自销。神来福是一家专业培训湘西泡菜技术的小吃培训中心，湘西泡菜采用几十种天然香料，再配以独特的工艺配方发酵，独特的油辣椒佐料，味道正宗的湘西泡菜小吃店经常看到排队抢购的场面，生意非常火爆。我们将为您提供服务包括：

- 1、湘西泡菜全套的技术（包括制作、拌料、保存方案等）
  - 2、湘西泡菜进货渠道（包括材料、配料、工具供应商的地址和电话）
  - 3、湘西泡菜店开店的步骤和经验
  - 4、免费为您提供湘西泡菜店铺的选址和装修的注意事项供您参考 湘西泡菜技术培训是由从事多年的专业技术人员现场一对一操作、讲解，通俗易懂。每个步骤详细具体，一看就会，一做就成，配以文字操作详细技术资料，并有专业客服长期为学员解答一切疑难问题。免除您的一切后顾之忧！
- 想创业，学湘西泡菜技术就去神来福，实实在在的小吃店技术。

### 【培训优势】

- 一、神来福小吃培训中心技术领先，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势；
- 二、培训老师手把手教学，包教包会，不会再学，学会为止；
- 三、标准化教学，与学员签订培训合同，高标准完成教学质量；
- 四、学员跟踪指导，传授经验，提供终身技术支持；
- 五、毕业赠送培训资料，以防学员因时间久忘记配方；
- 六、指导学员开店所需设备、厨具、配料、进货等一系列的后期服务；
- 七、学员档案严格管理，学员若以后再来复习可凭合同书免费再学； 教学课程安排：

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示--

-学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作

致富热线：0731-85327392 15307318837 联系人：唐嫣

联系地址：长沙雨花汽车南站前进大酒店对面福天大酒店1-51门店