

# 泡菜小吃技术泡菜培训

产品名称	泡菜小吃技术泡菜培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

泡菜种类：

1白萝卜 2.红萝卜 3.小黄瓜 4.芥菜 5.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：泡辣椒 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；

在长沙街头看到这个名字感觉很亲切。酸萝卜是湘西极家常又极地道的小吃。酸酸甜甜，清脆爽口，还能开胃助消化、去油降火。湘西泡菜酸萝卜一年四季都有。

湘西泡菜首先是选材。的萝卜应是冬天经过霜雪的红皮白肉萝卜，生吃味道清甜而且有些辣口，脆啾啾的。

其次是色泽，红皮白肉萝卜泡出来的酸萝卜粉嘟嘟的，看着就让人嘴馋。

再则是味道，酸萝卜要老汤泡出来的才香，还有丝丝清甜。酸萝卜也可以加糖的，只是加糖的时机、调料的种类、用量都是很有讲究的。

另外，湘西泡菜泡汤的制作，泡汤的养护，萝卜泡制时间的长短等等都是很有讲究的。只有这样精心泡制出来的酸萝卜才够zhengzong、够原汁原味。

在长沙卖酸萝卜的很多，大学高校区常常看到排队抢购的场面。