

长沙泡菜学习班泡菜培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 长沙泡菜学习班泡菜培训 |
| 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

我们的培训由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！

长沙红星鹏飞泡菜种类：

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泡凤爪 30鱼腥草 31泡香菜等

泡菜培训：

- 1、各种原料选材识才技巧和原料处理方法
- 2、秘制酸水做法及配料识别
- 3、红油的熬制方法
- 4、泡菜各类品种的浸泡时间掌握
- 5、各种拌料凉拌方法

6、进货渠道及所需设备选址。