

# 泡菜技术培训长沙泡菜教学泡菜培训

产品名称	泡菜技术培训长沙泡菜教学泡菜培训
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

### 泡菜传授品种

学习泡：萝卜、包菜、黄瓜、姜片、藕片、小笋、海带丝、大白菜、鱼腥草、石花菜、海蜇、蕨菜、腐竹、泡椒凤爪等素菜类。

### 课程内容

#### 1：泡制水

步，主要系统学习如何使用各类调味料制作泡菜专用泡制水。

#### 2：原料处理

第二步，主要系统学习各类菜品的清洗、切制、保存等知识。

#### 3：秘制红油

第三步，主要系统学习如何使用天然香料熬制泡菜专用秘制红油。

#### 4：蒜水

第四步，主要系统学习如何使用大蒜等食材制作泡菜专用蒜水。

#### 5：菜品泡制

第五步，主要系统学习各类菜品的泡制时间以及存放等知识。

#### 6：拌制泡菜

第六步，主要系统学习泡菜的各类菜品拌制方法、调味、增香、增色等知识。