

正宗泡菜技术培训，泡菜培训学校

产品名称	正宗泡菜技术培训，泡菜培训学校
公司名称	长沙市岳麓区樊学西粉店
价格	800.00/个
规格参数	品牌:长沙小吃培训 型号:xsd
公司地址	长沙市岳麓区望城坡街道商贸城A-7栋1楼84号
联系电话	15673876606

产品详情

学到泡菜技术的人都是在哪里学的

湘西泡菜原来是湖南西部少数民族餐桌上一种常见的开胃泡菜，经过长沙新食代小吃培训市场商业化技术改良，湘西泡菜就以时尚美观、色泽鲜亮、香辣酸甜、开胃提神、回味无穷的特别感觉，获得了青年男女的喜爱。你可以在很多城市看到，湘西泡菜店里购买人群络绎不绝，生意场面十分火爆。

泡菜是一种风味独特的乳酸发酵蔬菜制品，原料多样，制作简便，成本低廉，食用方便，具有良好的感官品质和适宜的口味等优点。泡菜古称菹，是指为了利于长时间存放而经过发酵的蔬菜。一般来说，只要是纤维丰富的蔬菜或水果，都可以被制成泡菜；像是卷心菜、大白菜、红萝卜、白萝卜、大蒜、青葱、小黄瓜、洋葱、高丽菜等。蔬菜在经过腌渍及调味之后，有种特殊的风味，很多人会当作是一种常见的配菜食用。

培训内容：

- 1、泡菜原材料和设备的认识与选用；
- 2、讲解香辛料的作用及分类；

- 3、素菜的挑选与加工处理方法；
- 4、糟水的配方与熬制技巧；
- 5、泡菜的养胃方法与加工技巧掌握；
- 6、独家配置的泡菜调味料的制作方法；
- 7、秘制红油的制作方法和使用技巧；
- 8、各种泡菜成品的保鲜与养护技巧掌握；
- 9、各种泡菜成品具体操作工艺与注意事项的掌握；
- 10、泡菜的打包入盘方法的联系；

培训品种

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.泡四季豆 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

学习过程：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

长沙新食代招生负责人林经理温馨提示您：两人学习、只收取一份学费，另有学二送二优惠活动。



培训原则：

随到随学、学会为止、不限定学习时间，实践操作学习、节假日不休，常年招生

在中国大街小巷，餐饮行业已进入高速发展的黄金时期。“当你不知道自己究竟做什么最好的时候，那就开一家小吃店吧，因为人总是要吃饭的嘛”，因为投资小吃店可大可小，门槛低，资金周转快，是风险最小，创业者最容易成功的行业，投资特色小吃是精明人的选择，是开启成功大门的钥匙。

最新活动学两样送两样，详情随时拨打以下咨询电话。

联系人： 林格

QQ：2216688069

手机（微信）：15580920069

联系地址：长沙汽车西站旁岳麓区望城坡商贸城2栋106~107号1到4楼

可以随时电话咨询

如果您觉得“这项资料”描述的不够全面,您可以“手机（微信）或QQ”咨询我获取详细资料 and 了解项目详情！

做湘西泡菜生意，只需要购置一些坛坛罐罐，炉具锅灶和相关制作湘西泡菜的材料和调料即可，只要有了加工技术，就可个人制作销售，资金投入只需千元即可起步，既可开店，也可做流动摊点经营，是一个无风险，低成本创业的好项目。

湘西泡菜项目适合创业初期的经营，配料在本地即可购买，也无需专业的设备。

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 泡藟头 泡黄瓜 泡豆角 泡莴笋 蕨菜 凉拌竹笋丝 海花 海带 泡花菜 泡豆笋 泡豆皮 鱼腥草 泡土豆 泡豆芽 泡面筋 木耳等