

# 湘西泡菜技术培训 正宗湘西泡菜技术培训

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 湘西泡菜技术培训 正宗湘西泡菜技术培训                     |
| 公司名称 | 长沙蒸才食学餐饮管理有限公司                          |
| 价格   | .00/个                                   |
| 规格参数 |   |
| 公司地址 | 长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层          |
| 联系电话 | 0731-89917770,0731-89917771 15575941871 |

## 产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

湘西泡菜的做法大全 湘西泡菜技术培训 湘西泡菜辣椒油做法 自制湘西泡菜酸水

湖南泡坛子酸水的做法

湘西泡菜，有酸、甜、苦、辣、色、香、麻等味吃到最后感觉不到是酸甜还是苦辣了，连剩余的残渣都香飘四溢，湘西泡菜味道奇特，反正是越吃越停不了口，其回味无穷，却不易说出其味，这就是湘西泡菜之奥妙所在。

## 湘西泡菜制作要点

湘西泡菜制作关键在乳酸菌发酵，如果在老盐水中加入天然防腐的中药香料，就能保持酸汤清澈，多年不坏。还可以放入天然增脆剂，使菜的细胞脱水，而细胞壁不受损伤，吃起来就会很脆爽。吃的时候拌上红油辣子和香粉那就是种享受。长沙好火计小吃研发中心是首家研制大湘西泡菜制作理论与工艺的单位。有酸萝卜，酸甜萝卜，泡黄瓜，海白菜，泡凤爪等几十个品种。

## 湘西泡菜制作步骤

1先把一个密封的大肚坛子洗干净，晾干水分，备用。

2取湘西山泉水10千克放入坛中，加入海盐，淘米水，增脆剂，香料，抗氧化剂等充分溶解。

3把包菜，萝卜，辣椒等原料洗净晾干放入坛中，充分浸入泡菜水中。4把泡菜坛盖好密封后放在土灶边，保持20摄氏度。15天左右就成熟。

5取出泡菜，拌上湘西土家油辣子，正宗的湘西泡菜就做成了。

培训项目：湘西泡菜培训、德园包子技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、甜品培训、奶茶培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcsxpx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼