

## 酸萝卜，酸甜萝卜，泡黄瓜湘西泡菜整店 坛子泡菜

产品名称	酸萝卜，酸甜萝卜，泡黄瓜湘西泡菜整店坛子泡菜
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，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。

湘西泡菜做法：

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。

长沙蒸才食学培训内容：

1、了解原料、配料及机器的选取、初加工与保存。

2、选材、配方、配比。3、制作全流程及技巧；

4、专业的老师，一对一的教你技术，免费策划开店方案

5、切实的指导店面招牌的设计，6、全面的指导个性化菜单设计

7、终身免费技术升级，强大的学员信息数据管理技术支持

培训项目：湘西泡菜培训、湘西鱼粉技术培训、馄饨技术培训、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过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）