

## 湘西地方泡菜培训，泡菜技术培训

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 湘西地方泡菜培训，泡菜技术培训         |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校         |
| 价格   | .00/个                   |
| 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

泡菜有酸、甜、苦、辣、色、香、麻等味吃到较后感觉不到是酸甜还是苦辣了，连剩余的残渣都香飘四泡菜

溢，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，这就是泡菜之奥妙所在。

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。长沙红星鹏飞小吃研发中心是首jia研制大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。

长沙红星鹏飞小吃技术研发中心，专门提供泡菜酸萝卜技术培训(泡菜,泡菜培训,酸萝卜)

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：泡茭 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

