

湖南泡菜培训 长沙湘西风味泡菜技术培训

产品名称	湖南泡菜培训 长沙湘西风味泡菜技术培训
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

长沙红星鹏飞厨师培训学校主要设置的课程:

全年开设的班级有:小吃培训班.早点培训班.特色饼培训班.面包酥饼饼干培训、汉堡炸鸡培训、粉面技术培训、油炸培训班.烧烤培训班.面点培训班.卤肉培训班.凉菜培训班.串串香培训班.包子系列培训班.夜宵技术培训、健康大油条培训班.火锅培训班.香辣干锅培训班.蒸菜培训班.粥培训班.时尚冷饮、干锅火锅培训等

红星鹏飞厨师培训学校具有十多年丰富的餐饮投资和管理经验，公司为每一位创业者提供技术培训，还提供店面的选择筹备、装修规划，营销方案，原料的采购渠道等服务。

泡菜技术培训

培训课程安排：

- 1.泡凤爪的材料以及制作技巧
- 2.泡鸭爪的材料以及制作技巧。
- 3.泡酸萝卜的材料以及制作。
- 4.泡酸豆角的制作
- 5.泡菜的保存

6.泡豆角

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、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；