

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

泡菜培训 泡菜技术培训 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。所以现代人在食材取得无虞的生活环境中，还是会制做泡菜。

泡菜，有酸、甜、苦、辣、色、香、麻等味吃到后感觉不到是酸甜还是苦辣了，连剩余的残渣都香飘四溢，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。

有酸萝卜，酸甜萝卜，泡黄瓜，海白菜，泡凤爪等几十个品种。

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；