

湘西泡菜制作方法学习班 湖南湘西泡菜技术培训

产品名称	湘西泡菜制作方法学习班 湖南湘西泡菜技术培训
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韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

湘西泡菜制作方法学习班 湖南湘西泡菜技术培训

泡菜培训内容：

- 1、各种原料选材识才技巧和原料处理方法
- 2、秘制酸水做法及配料识别
- 3、红油的熬制方法
- 4、泡菜各类品种的浸泡时间掌握
- 5、各种拌料凉拌方法
- 6、进货渠道及所需设备选址。

中国泡菜源自四季常青、物产丰富的南方。泡菜讲究要在液体内浸泡腌渍并发酵。原料混合腌渍，随时浸泡分步产出，目的是常食常鲜，是一年四季的时令美食。成品因为在液体中完成腌渍发酵，因此周期短，产出的成品表面不带任何敷料杂物，新鲜透亮，清脆爽口，故百姓也称其为洗澡泡菜、跳水泡菜。

训练内容：1、泡菜原材料和设备的知道与选用；2、解说香辛料的效果及分类；3、素菜的选择与加工处理方法；4、糟水的配方与熬制技巧；5、泡菜的养胃方法与加工技巧把握

；6、独家装备的泡菜调味料的制造方法；7、秘制红油的制造方法与运用技巧；8、各种泡菜制品的保鲜与维护技巧把握；9、各种泡菜制品具体操作工艺与注意事项的把握；10、泡菜的打包入盘方法的联络；

训练品种

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.泡辣椒 19.泡冬瓜
20.泡莲斑白藕 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