

# 泡菜湘西地方泡菜技术培训

产品名称	泡菜湘西地方泡菜技术培训
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

泡菜种类诸多，有酸萝卜、脆笋、藕、黄瓜、水果红薯、黑木耳、海带、大蒜等等，具有本身特有的秘制工艺，结合土家泡菜的制法，并通过不断改良和变新，引领韩国泡菜的时髦，加入多种佐料调制而成。

泡菜已成为一种新式、绿色、清爽型的健康食品。滋味酸甜、脆、辣、爽口，常吃能促进消化、顺气、下火、解毒、净化肠胃、美容，泡菜中有丰富的活性乳酸菌，它可抑制肠道中腐bai菌的生长，减弱腐bai菌在肠道的产毒作用，并有帮助消化、避免便秘、避免细胞老化、下降胆固醇减脂肪的功用等等，实属不错的美容摄生佳品。

红星鹏飞泡菜在制作上简化,省时,省力,经济;在口味上香醇,鲜美,爽脆;在外观上红亮,新鲜,自然，小本创业的好选择，千元左右的投资，较大的回报。

### 一、泡菜训练项目介绍：

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

溢，泡菜滋味独特，反正是越吃越停不了口，其回味无穷，却不易说出其味，这就是泡菜之奥妙地点。

## 二、泡菜训练项目：

酸萝卜、酸甜萝卜、泡黄瓜、海白菜、泡凤爪、黄瓜、牙白、木耳、蒜、蕨菜、金针菇、西兰花、海带、腐竹、蒜苗、红辣椒、马铃薯……

## 三、泡菜训练项目优势：

1. 起点低。启动资金只需要几千就能够自己做老板；
2. 容易学。哪怕你连煮饭都不会，两天就能够学会；
3. 不辛苦。无烟薰火燎，洁净卫生；
4. 客户广。只要能吃辣吃酸的人都喜欢吃，MM们更是爱到不行；
5. 利润高。食材各菜市场都有得卖，平均利润都在三倍以上。

## 四、泡菜训练项目内容：

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. 装备的泡菜调味料的制作方法；
7. 秘制红油的制作方法 with 运用技巧；
8. 各种泡菜成品的保鲜与维护技巧掌握；
9. 各种泡菜成品具体操作工艺与注意事项的掌握。