

正宗湘西泡菜培训 湖南泡菜培训学校

产品名称	正宗湘西泡菜培训 湖南泡菜培训学校
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

正宗湘西泡菜培训 湖南泡菜培训学校

湘西泡菜，天下闻名，有酸、甜、辣、鲜、香、麻等滋味，特别是脆，一口咬下去，都能听到噶次噶次的脆响声，非常爽口。吃湘西泡菜的时候，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“湘西泡菜”之奥妙所在。

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！

传授品种

学习泡：萝卜、包菜、黄瓜、姜片、藕片、小笋、海带丝、大白菜、鱼腥草、石花菜、蕨菜、腐竹等素菜类。

课程内容

1：泡制水制作

第一步，主要系统学习如何使用各类调味料制作泡菜专用泡制水。

2：原料处理

第二步，主要系统学习各类菜品的清洗、切制、保存等知识。

3：红油制作

第三步，主要系统学习如何使用天然香料熬制泡菜专用秘制红油。

4：蒜水制作

第四步，主要系统学习如何使用大蒜等食材制作泡菜专用蒜水。

5：菜品泡制

第五步，主要系统学习各类菜品的泡制时间以及存放等知识。

6：拌制泡菜

第六步，主要系统学习泡菜的各类菜品拌制方法、调味、增香、增色等知识。

长沙红星鹏飞培训学校以品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。湖南长沙红星鹏飞专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。