

正宗泡菜做法培训 湖南泡菜技术培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 正宗泡菜做法培训 湖南泡菜技术培训 |
| 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

正宗泡菜做法培训 湖南泡菜技术培训

开胃王泡菜是以湖南湘西土家泡菜为基础，结合创新式的的制作工艺，食材采用新鲜蔬菜，常吃有减肥美容等作用；不仅制作时间短，而且采用泡制工艺做到真正意义上的健康泡菜。开胃王泡菜2007年成立至今已有八年，经过八年真正的市场检验，开胃王泡菜始终坚持着自己传承中国泡菜的理念，并积极研发适合全国各地口味的新型泡菜，梦想让中国泡菜最终成为一种标志文化。

“开胃王”泡菜，中国新概念泡菜专家，引领泡菜新时尚，是全国唯一一家以泡菜为核心，集特色粉，面，粥等多元小吃于一体的综合型品牌连锁店。投资小，回报快，利润空间大，毛利在70%以上，是一种经典的投资方式，赚钱就是王道！

培训品种

萝卜、小黄瓜、芥菜、高丽菜、大白菜、包菜、蕨类、竹笋、香菜、海带、大蒜子、莴笋、藕、泡子姜、泡

花菜、泡辣椒、泡冬瓜、泡莲花白、泡四季豆、泡西芹、泡高笋、泡地瓜、泡莲、泡豆角、泡凤爪

培训要点

- 1.泡菜原材料和器皿的认识和选用
- 2.漕水的配方和熬制技巧
- 3.素菜的挑选与加工处理方法
- 4.泡菜的养味方法与加工处理技巧

- 5.独家配置的包菜调味料的制作方法
- 6.秘制红油的制作方法和使用技巧
- 7.各种泡菜半成品的保鲜与养护技巧的掌握
- 8.各种泡菜成品具体操作工艺与主要事项的掌握
- 9.泡菜的打包入盘方法与技巧

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！

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。