

湖南正宗泡菜培训 湖南湘西泡菜培训

产品名称	湖南正宗泡菜培训 湖南湘西泡菜培训
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

红星鹏飞是长沙非常具实力技术一流的特色美食及研发的正规培训学校，红星鹏飞办学早，教学经验丰富，教师技术全面精湛，对学生有耐心，负责任。诚信办学，口碑好。辅助开店创业，在红星鹏飞学技能，一技在手，开店就业不愁。

我们的优势

- 1、我们是正规，专业，大型的培训学校。学员可实地考察，满意后签约学习。
- 2、规模大，操作厨具多，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到正宗名小吃技术。
- 3、一对一教学，直到学员学会为止，学习期间，
- 4、在培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店学员在原材料和器具的采购无后顾之忧
- 5、一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。
- 6、对所有学员都提供开店，选址布局，装修等指导
- 7、提供食宿，安全卫生。
- 8、3年内免费跟踪服务，为学员解决一切技术上问题。

湖南正宗泡菜培训 湖南湘西泡菜培训

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

溢，湘西泡菜味道奇特，反正是越吃越停不了口，其回味无穷，却不易说出其味，这就是湘西泡菜之奥妙所在。

湘西泡菜制作关键在乳酸菌发酵，如果在老盐水中加入天然防腐的中药香料，就能保持酸汤清澈，多年不坏。还可以放入天然增脆剂，使菜的细胞脱水，而细胞壁不受损伤，吃起来就会很脆爽。吃的时候拌上红油辣子和香粉那就是种享受。长沙红星鹏飞小吃研发中心是首家研制大湘西泡菜制作理论与工艺的单位。有酸萝卜，酸甜萝卜，泡黄瓜，海白菜，泡凤爪等几十个品种。长沙红星鹏飞小吃技术研发中心，专门提供正宗湘西泡菜酸萝卜技术培训(湘西泡菜,湘西泡菜培训,湘西酸萝卜)

泡菜种类：

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：泡茭 19：泡冬瓜 20：泡莲花白 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