湖南湘西泡菜技术培训

产品名称	湖南湘西泡菜技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

长沙泡菜培训湘西泡菜酸萝卜，在长沙街头看到这个名字感觉很亲切。酸萝卜是湘西极家常又极地道的小吃。酸酸甜甜，清脆爽口，还能开味助消化、去油降火。湘西泡菜酸萝卜一年四季都有。

湘西泡菜首先是选材。的萝卜应是冬天经过霜雪的红皮白肉萝卜，生吃味道清甜而且有些辣口，脆啵啵的。

创业最重要的是要选对项目，只有选对项目才能赚钱，没有适当项目有什么赚钱可言呢。我们选择创业，是因为它有市场价值，值得去投资！创业就是实现自己的人生价值，就是赚钱，就是奔小康生活。您还在犹豫吗？相信自己，相信自己的目光及选择，食为天真诚期待您的加入！！！

其次是色泽，红皮白肉萝卜泡出来的酸萝卜粉嘟嘟的，看着就让人嘴馋。

再则是味道，酸萝卜要老汤泡出来的才香，还有丝丝清甜。酸萝卜也可以加糖的，只是加糖的时机、调料的种类、用量都是很有讲究的。

另外，湘西泡菜泡汤的制作，泡汤的养护，萝卜泡制时间的长短等等都是很有讲究的。只有这样精心泡制出来的酸萝卜才够正宗、够原汁原味。

在长沙卖酸萝卜的很多，大学高校区常常看到排队抢购的场面。

长沙食为天小吃技术研发中心，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)

食为天联 系 人：唐老师

联系电话：18707499801 微信同号

优惠活动：一份学费学两个人

优惠尽在咨询哦！

单位名称：长沙曾氏食为天美食培训

单位地址：长沙天心区刘家冲南路599号碧水春城碧桂园3期17栋三楼曾氏食为天美食培训

郑重承诺：学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

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：泡辣椒 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

培训做法：

一、培养泡菜发酵菌 （1）首先在冷水里放入一些花椒，适量的盐，然后把水烧开。水量在坛子容量的10%-20%左右，不要太多。 盐比平时做菜时多放一点，感觉很咸即止。
花椒放大约20到30粒左右，尽量多放些，那样可以泡出很香的菜。

（2）待水完全冷却后，灌入坛子内，然后加一两高粱酒（大坛子可以适当多加）。
其它酒不行，泡菜菌其实就是从高粱酒麴来的，酒也是经常要添加的。

（3）放青椒(是那种长的很结实的深绿色辣椒，很辣，调味用的)、生姜可多放些，增加菜的味道。而且这两种菜要保持坛子内一直有，它们有提味的作用。 2－3天后可注意仔细观察，看青椒周围是否有气泡形成，开始的时候是一到两个十分细小的气泡，不注意观察几乎看不见。如果有气泡，哪怕是一个气泡，就说明发酵正常，待青椒完全变黄后，再放2至3天，就成了!

（4）泡菜的原汁就这样做好了（泡菜菌培养好了）。 泡菜要注意坛口的密封十分重要。泡菜随着发酵，产生抗菌作用。在发酵过程中产生乳酸菌，且在随着发酵的成熟产生酸味，不仅使泡菜更具美味，还能抑制坛内的其它菌，防止不正常的发酵。 注意事项： 坛子内壁必须洗干净，然后把生水擦干，或干脆用开水烫一下也行。不能有生水。青椒洗过后，也要晾干。不能带生水。
为什么不能有生水呢？道理很简单，自来水（生水）含有杂菌，而且里面的氯气会杀死泡菜菌

二、泡制 先加入大料、冰糖适量。
（1）常用泡菜原料：萝卜，豇豆，盖菜，子姜（紫红的的嫩姜）、辣椒等。 注意：胡萝卜和黄瓜即泡即吃，过一晚上就拿出来，不然会引起坛子里生花（泡菜汤里出现泡沫，表面出现灰皮）。
（2）蔬菜洗干净后，切成大块或条（不要太小），晾干水分。
（3）放入培养好的泡菜原汁在坛内，蔬菜必须完全淹没在水里，然后密封坛口。 （4）每加入一次新的菜要加入相应的盐，要适量，做几次后会把握好的。如果盐多了，会咸，少了，菜酸，泡菜汤容易变质。 每次加入新菜后，根据不同的菜，泡制时间不一样，最长时间一周。

三、食用 （1）泡菜洗一下可直接吃，吃粥时就泡菜，一会儿就能吃上几碗粥。 （2）也可切成小块然后

煸炒一下，泡菜特有的风味更显突出。入锅最多2分钟。口味可根据自己的习惯用干辣椒炝锅，放盐和糖。（3）可以拌着吃。因为泡菜较咸，可以将黄瓜丝与泡菜丝混拌后，腌一会儿挤掉水分，加入香油、味精、香菜等，也是一份很不错的凉拌菜。四、原汁的维护
每泡制3到4次后补充一次高粱酒（半两左右）、冰糖。用过的原汁可反复使用，越老越好，不放菜的时候注意在里面加上盐，注意坛子上沿的水不要干了，放在凉爽的地方，只要保管的好，泡菜原汁用5年没问题。用过半年以后的原汁发酵能力十分强大，一般的蔬菜只需浸泡一天左右就能食用。

特别提醒：一、坛子一定要密封，选用土烧制的带沿口的那种。坛子的上沿口是装水的，且平常水不能缺，才能起到密封的作用。取泡菜时注意不要把生水滴到坛子里。
二、坛子里不要沾油，沾了油会生花，严重的整个坛子里的菜会腐烂。
最后祝大家身体健康，用含乳酸菌的中式泡菜调理胃肠道