

泡萝卜做法培训 泡菜做法培训班

产品名称	泡萝卜做法培训 泡菜做法培训班
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

泡萝卜做法培训 泡菜做法培训班

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，脆啾啾的。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。

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)-泡菜培训种类：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 21：泡西芹 22：泡高笋 23：泡地瓜 24：泡莲藕 25：泡四季豆 26：苦瓜 27：泡香瓜 28：泡豆角等
湘西泡菜，选材加工--泡水制作—红油制作。

理论课：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范课：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

实操课：

- 1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。