

湖南泡菜课程培训

产品名称	湖南泡菜课程培训
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

泡菜课程培训 泡菜培训

泡菜传授全套技术，核心调料配方，泡菜调料采购渠道，泡菜开店经营问题的解答等等

泡菜培训项目介绍：

泡菜已成为一种新型、绿色、清爽型的健康食品。味道酸甜、脆、辣、爽口。

红星鹏飞泡菜在制作上简化,省时,省力,经济;在口味上香醇,鲜美,爽脆;在外观上红亮,新鲜,自然，小本创业非常不错的选择。

学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场

泡菜培训品种

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.茼笋 16.泡子姜 17.泡花菜 18.泡辣椒 19.泡冬瓜 20.泡莲花白 藕 25.泡四季豆 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

泡菜培训内容：

- 1、泡菜原料选购与预处理；
- 2、泡菜制作工艺流程；
- 3、泡菜拌料制作技术；
- 4、泡菜销售技巧与日常管理。