

# 长沙酱萝卜皮培训

产品名称	长沙酱萝卜皮培训
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

秋季是萝卜丰收的季节，街上萝卜也是好便宜了，几块钱都能带回一大兜，萝卜也舍得去皮啦，但是这不起眼的萝卜皮你可不要丢弃了，将它做成一道开胃小菜，早上用来下稀饭、配馒头，真的是很开胃呢。零成本的一道菜，健康美味，口感还好。值得试试。

白萝卜一个洗干净，晾干白萝卜皮加入一小勺盐抓拌均匀，静置约一小时，用少许冷开水清洗，沥干水分备用红辣椒去籽，和姜末以及所有的调味料加入处理好的白萝卜皮里，拌匀精致腌制到隔日即可

- 1、萝卜皮用剥的方法，不带一点肉，吃起来口感更好哦。
- 2、这道菜比较费时间，在腌制的过程中较好放入冰箱，以免变质。

学习小吃是为了掌握一门技术，也是对技术的一种投资。对于快餐业来说，技术远比服务重要。毕竟，好的品味可以留住顾客，让顾客愿意付钱。因此，技术是刀刃，在技术投资上不能节省。如果有更好的技术，只要成本可以承受，就必须选择更好的技术，这也是对未来的一种投资。

脆爽萝卜皮培训：

- 1、脆爽萝卜皮资料的预备与初加工
- 2、泡液的调制
- 3、实际操作脆爽萝卜皮的制造流程
- 4、重复操练至独立操作训练

我国民间有“冬吃萝卜夏吃姜，一年四季保健康”的说法，萝卜的营养价值极高，常常吃有消食化积、清热润肺、化痰止咳的效果，尤其是生吃萝卜，更能发挥其药用价值。现在生活水平普遍提高，常常大鱼大肉，大吃大喝，这个时分咱们总是喜爱来点清淡的，就像咱们做的这个超级好吃的脆爽萝卜皮，洪亮爽口，消滞开胃，绝是处理油腻的不二挑选，滋味超级赞！

