

郴州湘西泡菜培训

产品名称	郴州湘西泡菜培训
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

街头小吃总是很吸引人，每次到乡村大集上或许城里的小吃街，不由得吃上几种小吃。有印象记录后，一组晚清时期的街头小吃被记录下来，看看那时候的人们都在吃些什么小吃，现在咱们还在吃么?现在的小吃快餐赛道终究有多剧烈?信任咱们也看到了不少新闻，很多大品牌都在布局小餐饮，西贝入局快餐，海底捞开面馆，连阿里这样的互联网巨子，都准备跨界来小吃市场发展。中国拥有源远流长的美食文化，各地的特色美食也一直深受大众消费者的钟情于推崇，而现在人们的饮食观念逐渐偏向于健康养生的方面，这也使得越来越多的养生食品如雨后春笋般涌现在市场当中

泡菜古称菹，是指为了利于长时间存放而经过发酵的蔬菜。一般来说，只要是纤维丰富的蔬菜或水果，都可以被制成泡菜。世界各地都有泡菜的影子，风味也因各地做法不同而有异，其中涪陵榨菜、法国酸黄瓜、德国甜酸甘蓝，并称为世界三大泡菜。已制妥的泡菜有丰富的乳酸菌，可帮助消化

长沙曾食坊湘西泡菜培训内容：

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

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

湘西泡菜采用几十种天然香料及其独特的工艺配方，做出来的湘西泡菜吃进口的时候感觉先是香，而后感到咸并似乎隐隐有甜的味道，再后来才慢慢变辣，变麻，吃到感觉不但是酸甜还是苦辣了，连剩余的残渣都香飘四溢，湘西泡菜味道奇特，

食为天技术培训服务：1：一对一指导，自在组织学习时刻，随到随学;2：学习时刻一般为三到四天左右;3：具体状况需求依据个人的接受能力状况来定，包教包会，学会为止;食为天餐饮培训郑重承诺：1.手把手教让学员亲身动手做，时刻不限。什么时候学好什么时候走，学好为止，包吃;2.一切训练项目悉数是真材实料，现场实地训练。3.训练期间一切的资料由校园担任，不收取学员资料费。4.校园一概一次性收费，中途不另收其他任何费用。5.学员学回去到家忘了，再来校园学习免费训练，终身免费技能升级、技能服务，开业去指导。6.学员来学习要勤动手做，手不能懒，回家才会干，是每个学员回来开店成功，保证学员开店成功。7.凡来参与学习者，均可享用财政补贴，收费优惠，莫失良机。8.来学的时候需求带个人、日记本、笔和生活小用品。9.两个人来学习，只收一人费用;每天训练时刻早上9：00-12：00，下午2:00-5:00。两个人来学习只收一个人的膏火，来了先调查，满意了再交费。