

中山市学卤味新品现捞热卤品牌优势

产品名称	中山市学卤味新品现捞热卤品牌优势
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:卤侠派 项目:卤味熟食系列 味道:正宗传授配方
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

中山市学卤味新品现捞热卤品牌优势，什么是卤味？卤味是指用卤法制成的冷菜，将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。什么是现捞？现捞是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的现捞汁中煮制而成的热菜。现捞以其独特的现煮现捞，热乎乎的形式出现。较大的特点是后味绵长、不油腻、辣味适中，解决了传统老卤油腻、不宜长期大量食用的问题。

中山市学卤味新品现捞热卤品牌优势，卤侠派是食为先小吃餐饮创业中心旗下的一个主打卤味品牌，专研现捞热卤的匠心之店，传承热卤，精选食材选取肉质细嫩之处，只为呈现新鲜口感，一份新鲜的食材在浓厚的卤水中经过涮煮，出锅后就能变得油香四溢，简单而醇厚的味道，吃再久也不会腻。

卤侠派新派热卤品牌优势

1、模式新

(热卤现捞，现吃现拌，新鲜诱人，体验感好)

卤侠派以现捞现卤、现拌热卤为宗旨，颠覆传统老卤的制作工艺，提倡健康热卤的饮食方式，热卤的更健康，同时产品竞争小，传统冷卤市场饱和，现捞热卤市场占有率低，产品新颖更具特色；加上卤侠派创新卤味麻辣烫的产品定位，打开卤味+麻辣烫的新吃法，占领空白市场。

2、味道好

(味道纯正，味型多样，大小朋友都爱吃)

一锅锅的卤味，浸泡在卤水中，底部不断的加热保温，卤香随着热气不断四溢。先卤，每一份卤味都经过多道传统卤制而成，文火慢炖，时间的积累沉淀，成就了这一份热卤美味。后拌，与普通的卤味不同，新派热卤现点现做，捞出后再加上各种配料，整个味道口感刷新你的认知。