

# 深圳石岩学正宗现卤现捞技术

产品名称	深圳石岩学正宗现卤现捞技术
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

## 产品详情

现捞是近几年才出来的新小吃，在全国各地特别火爆，区别于传统卤菜。传统卤菜是提前卤制好各类菜品，再摆放好售卖。而新现捞以其独特的现煮现捞，热乎乎的形式，一经推出，备受大家青睐。味道香辣，口感非常适合喜欢麻辣的年轻人群，既可以作为餐前的菜品，也可以作为日常小吃经营。深圳石岩学正宗现卤现捞技术，现卤现捞培训,食为先小吃培训,实体学习基地,拥有上百种培训项目,66家培训机构,随到随学,包教会。

现卤现捞的特色是当天卤当天卖，经过秘制卤汁的熬制，可以让食材层层入味，咬上一口，卤汁在口中环绕，浓郁的味道让人深深着迷。现捞的香辣味道经久不散，鸭脖有香辣、麻辣、甜辣多种口味供你选择，不论是朋友聚会或餐前开胃都是非常不错的选择！

现卤现捞由于是在客流量较大的口岸经营，所以食材都是大批量采购，价格方面确实比较有优势。现卤现捞顾名思义就是卤味卤菜的一种销售形式，说穿了还是卤味、油卤、辣卤。只是给人的感觉直观、新鲜，更多的是大家觉得价格便宜罢了。现卤现卖是主打特色，当天卤当天卖。经过特殊卤汁的熬制，可以让食材层层入味，咬上一口，卤汁在口中环绕，浓郁的味道让人深深着迷。

《卤侠派》现卤现捞，一经推出，备受大家青睐。味道香辣，口感非常适合喜欢麻辣的年轻人群，既可以作为餐前的菜品，也可以作为日常小吃经营。近来很多来食为先学现卤现捞的出去摆摊开店都生意火爆，现卤现捞为什么受欢迎？一个项目好不好做，首先是要分析市场的需求；现卤现捞味道香辣，口感非常适合喜欢麻辣的年轻人群，既可以作为餐前的菜品，也可以作为日常小吃经营。（休闲小吃，下午茶，下酒菜等）。深圳石岩学正宗现卤现捞技术，食为先现卤现捞培训都有标准的配方和操作流程，包教包会，学会为止，具体学几天看个人的学习能力，学会为止。

