

中山培训卤菜熟食技术制作步骤传授配方

产品名称	中山培训卤菜熟食技术制作步骤传授配方
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:食为先 项目:卤味熟食 优势:传授配方易学易操作
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

卤菜有着他自己特别的文化和味道，刺激人们的味蕾，来满足人们的需求。深受国人乃至世界人的喜爱，但是真正可以把卤味做到淋漓尽致的却少之又少。卤味可称得上菜之大味，卤味属复合味型，味咸鲜，具有浓郁的五香味。如何才能做得好卤味呢?其实掌握好配料就可以战无不胜。中山培训卤菜熟食技术制作步骤传授配方，学做卤味熟食，现捞卤菜，新派热卤，四川卤菜找食为先小吃创业，十三年老品牌，味道技术到位，众多学员一致好评，经得住市场的考验。

对于普通人来说，想要实现“财务自由”，一辈子光靠打工肯定是不行的，尤其是等到年纪大了，三四十岁，没有什么技术的情况下，更是面临失业的风险。这个时候，大多数人都想着创业做点小买卖。卤菜，作为果腹级的美味，得到了广大顾客的认可，不管是男女老少都能找到一款喜爱的卤味熟食。那么普通人可以做创业做卤菜吗？做卤菜生意赚钱吗？2021年卖卤菜开店利润有多大？

关于卤味配料操作技巧你了解多少呢？

- 1、新卤水12.5千克，用600-700克香料为宜(6千克水用300克，3000克用150克左右)
- 2、包好香料香料应用洁净的纱布包好扎好，不宜扎的太紧，应略有松动。香料袋包扎好后，应该用开水浸泡半个小时，再进行使用，使棋目的是去沙砾和减少药味。
- 3、红卤糖色应该分次加入，避免汤汁伤色。应以卤制的食品呈金黄色为宜。
- 4、在试味过程中应随时作好香料投放量的记录，以便及时增减各种香料，这一点不好掌握。
- 5、川菜都必须有一定的底味，卤制原料也是一样，因为卤水中的香料只能产生五香味的味感，却不能使

原料产生咸味，因此，在每天投

放原料时都必须尝试卤水的咸味，看其咸味是否合适，差多少咸味加多少盐，只有在盐味适宜后才能进行卤制。在具体操作上，卤一定的原料就应该加一定的盐及时补充盐量，使卤水始终保持味感醇正的咸味。

中山培训卤菜熟食技术制作步骤传授配方，卖卤菜到底赚不赚钱？从卤菜的成本和售价就可以看出来，虽然不同肉制品价格不同，出肉率也不尽相同，但是通过统计，平均下来，卤肉的毛利润可以达到百分之四十左右。也就是说卖出一百元的卤肉，除去水电、煤气、卤料、人工等等，还能赚到四十元。这样的利润跟其他餐饮行业相比，可以说不低了。卤菜店除了销售卤肉，还有不少凉拌菜，可别小看这些凉拌菜，可能一家卤菜店的大部分利润都是从这些凉拌菜获得的。

2021新年伊始，学一技之长开启自己的创业之路。食为先分布在中山三乡、沙溪、小榄等地都有实体店欢迎现场考察了解。