

深圳龙华卤菜技术培训食为先

产品名称	深圳龙华卤菜技术培训食为先
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

中国人的饮食离不开卤菜熟食，熟食行业是一个朝阳产业，它正迅猛蓬勃发展，市场潜力大，商机无限！卤菜是将初步加工和焯水处理后的原材料放在配好的卤汁中煮制而成，卤菜具有产品多，口味齐全，能够满足不同顾客需求的优势，并且开卤菜熟食店不需要太复杂的餐饮经验，不需要太多的资金投入，可以利用推车、摆摊、铺面的形式经营，夫妻两人也能轻松开店。深圳龙华卤菜技术培训，来食为先小吃实训，技术配方不保留。

卤菜具有取材方便、可丰可俭、质地可口、冷热皆宜、味感丰富、香气宜人、润而不腻、携带方便、易于保管、增进食欲、有益营养等特点。卤味作为一种民间传统食品，有着庞大的民众消费基础。

卤菜历史悠久,种类繁多,在发展中不断创新,在川菜,粤菜等中都有很大的影响力,在城市,在农村,在城镇,到处都可见到卤菜。

制作卤菜重要的就是卤水了，卤菜的制作是相对比较简单，但是卤水就不是那么简单的了，有些人想做卤菜生意，就是找不到卤水的制作方法，这个就让他们很头疼，随着现在越来越快的生活节奏，好多人选择了即好吃又方便的卤菜，卤菜口味众多，各地都很受欢迎，所以说卤菜的市场和前景是很开阔的。深圳龙华卤菜技术培训，食为先卤菜培训教技术配方，学会为止，卤菜培训内容：

- 1：学习卤菜核心卤水制作方法
- 2：学习卤菜原料处理方法
- 3：学习卤菜糖色熬制方法
- 4：学习卤菜辣椒油制作方法
- 5：学习卤菜各种肉类卤制方法
- 6：学习如何保存卤菜卤水
- 7：学习原材料和设备采购渠道