

# 深圳沙井学熟食卤菜技术培训食为先

产品名称	深圳沙井学熟食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

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，并且开卤菜熟食加盟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，风险也低，可在超市、商场、饭店、酒店直接供货。深圳沙井学熟食卤菜技术培训，来食为先小吃实训，教技术配方，学会为止。

卤菜的核心技术，就在于一锅卤水的熬制和调味，卤水的好坏在于配方的优劣，也在于熬制的技术和保存的方法，俗话说，十年卤水胜黄金，就形象的说明了这一点。卤菜卤制好之后，可以加热享用，也可以凉拌食用，所以，大家也把它称作“凉菜”。

卤菜自形成之日起，便被广大群众所认可，由于卤菜具备的其他烹制法所达不到的优势而历经千年，经久不衰。卤菜不是单一的烹制法，而是集烹制（加热）与调味二者于一身，由于卤菜在火候上的要求比其他抢火菜好掌握，所以自产生便得到很多消费者的热情追捧，特别是一些不会做菜的家庭主妇。

卤菜对于现在想要偷懒的人们来说，既方便又美味，而且在价格上也很合理。从整个餐饮小吃市场来看，小吃行业的发展一直都很迅速，并且随着人们对于生活质量要求的提高，更是有了很大的发展空间。卤菜熟食店是现在街头巷尾出现频率比较高的一种店了，大大小小，摆摊的、开店的，卤菜店基本上都是比较多的一个品种。深圳沙井学熟食卤菜技术培训，来食为先小吃实训，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：学习卤菜凉拌及拼盘

8：学习原材料和设备采购渠道