

深圳观澜卤侠派现卤现捞培训班食为先

产品名称	深圳观澜卤侠派现卤现捞培训班食为先
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

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。深圳观澜卤侠派现卤现捞培训班,食为先小吃实训连锁机构，教技术配方。食为先现卤现捞培训品种：小龙虾 鸭脖子 鸭头 鸭翅 鸭锁骨 鸭爪 鸭肠 鸭肫 鸡爪 鸡腿 猪耳朵 猪尾巴 猪蹄 牛蹄 海带结 五香香干 毛豆 花生 豆腐干 莲藕（整条卤）、小竹笋。食为先小吃实训连锁机构，深圳松岗、龙华、龙岗、坂田、石岩，沙井，布吉都有培训点的

卤侠派现卤现捞，采用成品酱料熬制卤水，搭配半成品食材，省去了大量采购和贮存调料环节。使卤水制作变得简单，方便，快捷，简单煮制即可售卖。成品色泽诱人，突出食材本味，麻辣鲜香，回味微甜，深受大众吃货的喜爱。

现卤现捞经营灵活，随捞随吃，不受卤制场所的限制，经营卤菜店不需要太多人手，夫妻经营即可，店面10平米就足够经营，投资金额不高，一般小型的卤菜投资都是几万元以内，轻轻松松就能开一家卤菜店。

现卤现捞的口感适合喜欢麻辣的年轻人，既可以作为餐前的菜品，也可以作为日常小吃经营。现卤现捞菜品丰富。这不仅仅是卖的味道，更是一种信任，只要味道得到认可就可以收获不少回头客，赚钱也就容易了。深圳观澜卤侠派现卤现捞培训班，食为先现卤现捞培训都有标准的配方和流程，具体学多久，看个人的学习能力，学会为止。