

## 卤侠派现卤现捞培训

产品名称	卤侠派现卤现捞培训
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

是现卤现捞有即卤即食之意，其口感更加滋润；《卤侠派》现卤现捞，一经推出，备受大家青睐。味道香辣，口感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。卤侠派现卤现捞培训，食为先小吃实训，教技术配方。

现卤现捞的口感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。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。例如：食为先学员曾老板一单就卖了一千多块，好项目不怕没市场，好产品不怕没生意。

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。卤侠派现卤现捞培训。

与传统卤菜的区别主要表现在卤水制作，出菜时间、售卖方式上不同。传统卤菜是提前卤制好各类菜品，冷透后再摆放好售卖；而现捞以现煮现捞+回炉再造+新鲜热乎乎的形式，一经推出，备受大家青睐。现卤现捞、现卤现卖，是对传统卤菜的一种变革。顾客全程看到菜品的制作过程，吃得更放心。卤侠派现卤现捞培训，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。