

深圳卤侠派现卤现捞技术培训

产品名称	深圳卤侠派现卤现捞技术培训
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

深圳卤侠派现卤现捞技术培训，食为先卤侠派现卤现捞培训，技术配方不保留。食为先旗下品牌《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。

现捞是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的现捞汁中煮制而成的肴。其实，现捞也就是卤菜的升级版。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。味道香辣，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。

食为先旗下品牌《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。

这两年街头陆续出现了一种现卤现捞现卖的经营方式。店铺数量呈爆发式增长，大多生意不错，有的店门前甚至还排起了长队。下面是卤侠派现卤现捞生意火爆现场，两个人根本就忙不过来，两三个小时几乎卖光！深圳卤侠派现卤现捞技术培训，食为先卤侠派现卤现捞培训，都有标准的配方和流程，具体学多久，看个人的学习能力。什么是现捞现卤？

一、是现卤现捞有即卤即食之意，其口感更加滋润；

二、是卤菜不过夜，当天卤的当天销售完，表示原材料新鲜之意；

三、是现场操作，包括从原材料制作加工到销售的整个过程，大家都看得见，可以放心食用。

现今人们对食品安全特别重视，而现捞卤菜表明产品是新鲜的、健康的、放心的。