

## 卤味加盟赚钱吗 联创食品 天津卤味加盟

产品名称	卤味加盟赚钱吗 联创食品 天津卤味加盟
公司名称	天津联创食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市武清区河西务镇三纬路10号
联系电话	13910297748 13910297748

## 产品详情

卤水如果加了酱油，卤水发黑怎么解决？

卤水如果加了酱油，卤水发黑怎么解决？

肉拿回来后不论是冻肉还是鲜肉都要先把泡出来，泡三次，换三次水，每一次都把泡出来，你看这个水红红的，目的就是要把他的血泡出来，一次我们要加盐泡，然后再清洗。焯水15分钟就够了，这样做出来的肉一点腥味都没有，而且没有腻味。

卤水是拒绝用酱油的，因为酱油是黑色，它只是个酱味，我们在做的时候如果发现这个问题怎么办？那就是用高汤把它冲淡，冲淡以后就再也不用酱油了，我不知道你的颜色有多深，你把它冲淡到跟糖色差不多就可以了。是用糖色提色，用栀子固色就可以了。

熟食店人气越来越高?这样试试!

?熟食店人气越来越高？这样试试！

推出新品，及时上新

再好吃的美食，吃多了也会没有新鲜感，而且消费者的口感也是多变的，卤味加盟哪家好，如果卤菜店的菜品一成不变，会造成顾客流失的。

而且定期推出新品的，不仅可以留住老顾客，还能吸引潜在顾客。推出的新品，可根据消费者的喜好以及市场的需求，来推出新颖的菜品。比如卤味店的，可定期推出新的卤汁、蘸料等，及时更新季节性的菜品，让消费者感受到新品的推出！

酱肉熟食要具备哪些条件，

卤水。卤水的核心在于熬制老汤。俗话说，要想卤肉香，关键在老汤。制作老汤是个耗时的活儿，很多人会直接去买骨汤膏一类的添加剂来使用，殊不知，这类添加剂兑出的老汤，香味极易挥发，而且香精味很浓，吃进嘴里，给人一种发闷的感觉。真正的老汤是鲜、香、浓，入口有黏度感。具体做法:准备好猪棒骨和老母鸡，(不怕成本高的，还可以加入老鸭，正所谓无鸡不鲜，天津卤味加盟，无鸭不香，无骨不浓，这是对老汤好的诠释)。首先把原材料洗净，卤味加盟赚钱吗，然后放在凉水里浸泡3个小时以上，泡出其中的，中间可以换1-2次水。然后将原材料进行焯水处理，焯水以后所原材料放入不锈钢锅中，加冷水，加水的量根据你终要用的卤水的量而定，比如你要做卤水30斤，那你就加40-45斤水就行，多出来的高汤在以后卤肉时可以加进去。这时就可以开始煮了，刚开始用大火将水煮沸，这时要及时的将汤面上的浮沫打净，保持煮沸的状态30分钟左右，保证食材中残留的血污出净、浮沫打净就可以转小火了，以微沸为宜，卤味加盟怎么样，小火煲6-8个小时。基本指征就是，筋膜，油脂已经完全融入汤中。然后用细纱布滤去渣滓只保留老汤，放凉备用。

卤味加盟赚钱吗-联创食品(在线咨询)-天津卤味加盟由天津联创食品有限公司提供。“传统卤味,酱货,(熏鸡,猪蹄等)”选择天津联创食品有限公司，公司位于：天津市武清区河西务镇三纬路10号，多年来，联创食品坚持为客户提供好的服务，联系人：常总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。联创食品期待成为您的长期合作伙伴！