

卤味熟食加盟店 天津卤味熟食 天津联创食品加盟

产品名称	卤味熟食加盟店 天津卤味熟食 天津联创食品加盟
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

酱肉熟食要具备哪些条件，卤水

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，卤味熟食招商，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，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，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，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。

开卤味加盟店需要多少钱

开卤味加盟店需要多少钱

创业失败的原因有很多，所以创业一定要很根据自己的实际情况去投资做生意，但是大多数人都是稍有积蓄，希望选择小成本的创业项目，那么，餐饮行业中的卤味加盟就很适合投资

一、投资压力不大

选择好的卤味加盟品牌有，前景广阔，而且卤味是真正的小成本投资项目，投资加盟品牌产品连锁店，卤味熟食加盟店，万元即可开店，小本经营，在市场上拥有好的发展。经营卤味加盟店，无需高要求店面位置，还可以发展线上外卖形式，只需一个配送场所实现卤味配送，一人即可经营，0-10平米小店轻松在市场经营。

二、开店成本较低

开卤味店的资金是根据实际的情况而定的，创业者可以根据自己的实际情况估算开店大概的开店费用。开店的基本设备投资大概万元左右不等，一般费用由技术培训、卤味制作设备，房租。水电费这些组成，算下来在中小城市投资万元左右就可以，在大城市投资需要几万元。

三、利润空间客观

在选择好卤味加盟品牌合作之后，总部提供的技术培训和开店指导，卤味熟食批发，师傅手把手教学，天津卤味熟食，制作技术再段时间内就可以熟练地掌握，短时间就可轻松的经营，使投资者获得更好的利润空间。

卤水的香料包可以重复利用吗？

卤水的香料包多能用几次，今天就来告诉大家，首先次的香料包，使用三次之后就可以添加新的料包，新添加的料包使用两次之后就要将次使用的料包丢弃，原则上一个料包使用三次左右。

卤水中的调味料和香料相得益彰，比如加料酒是为了辅助香料进行去腥增香，加酱油是为了上色，加蚝油是为了中和咸度并提鲜，加辣椒是为了增添辣味，提升色泽，加甜面酱是为了回味起甜，去除酱酸味，加鱼露是为了增加鱼鲜味，加盐是为了留底味、定味，加糖是为了增添风味，提升色泽，加味精是为了增鲜。

封油在卤水护理中非常重要，不同卤水的封油的量是不一样的，具体是多少你知道吗？五香卤水的封油不宜过厚，一般控制在一厘米就好，对于麻辣卤水的封油建议达到四厘米，

盐水卤的封油一般2厘米即可。卤水上层的浮油可以防止卤水与空气的接触，避免香味的散发，保持卤货制作过程中锅内卤水温度保持恒定，但如果封油太多就会使卤水的温度散发不及时，长时间的焖制则使得卤水发臭，甚至变酸变臭，不同卤水的封油的量也是不一样的。

卤味熟食加盟店-天津卤味熟食-天津联创食品加盟(查看)由天津联创食品有限公司提供。天津联创食品有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！