

卤味加盟 卤味 联创食品公司

产品名称	卤味加盟 卤味 联创食品公司
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

卤味加盟店成本可以很好的把控

其实卤味加盟店作为小本创业项目，花不了多少成本，还可以从以下三个方面看出，开店的成本可以很好的把控的：

1、开卤味加盟店，对于店面大小的要求并不是很高，通常来说只要50平米就可以成功的开店，这也有利于创业者易掌控、易管理、易上手。特别是开卤味外带店，只需要一个售卖窗口即可。而且制作卤味的设备普遍较小，占地面积也小，对店面大小的要求也不高。所以开卤味加盟店的时候，在店铺的投资方面就明显低于其他店铺，在租金上面就占有很大优势。

2、1-2人即可开店。卤味加盟店不仅可以选择小面积的店面，卤味批发，经营卤味的店员也不要求太多，一般3-4个人经营一家卤味加盟店就足够了。很多开卤味加盟店的投资者要不自觉上，或者是合伙人上，或者是直接两个合伙人就能经营一家卤味加盟店，完全不需要再另外花钱雇佣店员。

3、加盟开店减少浪费。加盟卤味加盟店虽然要出加盟费，但是我们要知道很多自创品牌的投资者，在初期也要千方百计的去找地方学习卤味产品的制作技术，还要自己摸索开卤味加盟店需要的设备以及采购各种原料。在这个过程中，不仅需要花费大量的时间精力，而且对没有开卤味加盟店经验的人来说，造成的浪费也是很多的。

沸水焯水好还是冷水好?

沸水焯水好还是冷水焯水好？

(1) 焯水的目的是去除血污和异味，焯水可以去除生鲜肉制品原材料的血污和腥膻异味。我们清水浸泡冲洗后的肉制品中，仍会有部分血液残留，这时我们可以通过焯水的方法将血液从肉制品中析出。

(2) 由于常温下肉制品原料遇沸腾状态的水会造成肉制品表层瞬间紧绷，熟化，会被锁在肉中，卤味，无法析出，所以我们应该冷水下肉制品再加热，焯水时放入生姜片，葱节，黄酒，卤味培训，料酒等可以更好的去除异味。

(3) 通常来说沸水焯水的目的是为了达到某种口感例如嚼劲，也是为了保持某种造型，而选择的方法。

(4) 预煮与焯水步骤完全相同，预煮耗时兼有焯水的功效，卤味加盟，一般是为了缩短肉制品，后期加工时间而选择的步骤。

选择合适的品牌

想要开一家卤味小吃加盟店，首先当然是要选择合适的品牌。目前市面上正在招加盟商的品牌不在少数，除了那些特别的巨头品牌之外，还有各种类型的其他品牌。而究竟哪一家更适合自己的，则需要多多考虑。

小编的建议是如果预算充足，并且打算在一二线城市开店，可以尽量选择大品牌，有品牌效益自带客源，不用担心货品卖不出去。要是预算比较低，那么就选择一家稍小点的品牌，投资相对会低一些。

卤味加盟-卤味-联创食品公司(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是天津天津市,酱、卤肉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在联创食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创联创食品更加美好的未来。