

长沙雨花学现卤现捞制作配方利润大

产品名称	长沙雨花学现卤现捞制作配方利润大
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:现卤现捞 优势:卤侠派
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

湖南长沙食为先地址：

长沙市岳麓区麓景路396号三楼（梅溪湖东地铁3出口500米）

长沙雨花食为先地址：

长沙市雨花区中意一路798号高升时代广场四栋3楼（长沙汽车南站旁）

很多人都想咨询，目前什么小吃比较受欢迎呢？现卤现捞卤味就是很受欢迎的特色小吃，有属于自己风味，由于口感丰富、种类繁多，不管是在饭点的时候买来下饭还是作为休闲食品都是很不错的选择。在餐饮市场现卤现捞很受各地人的喜爱，市场销量比较好，做现捞卤味生意的人也越来越多！

长沙雨花学现卤现捞制作配方赚钱不，传统卤菜的做法工艺相对现捞卤菜复杂，所以它的利润很小，大概纯利润在30%左右，现卤现捞制作工艺步骤简单，不用上糖色，不用腌制成本降低了很多，大概纯利润可以达到50%左右，因此学做现卤现捞卤味是很多人看好的小本生意。

另外传统卤菜的味道就是一种五香卤味的普遍的味道，而且传统卤菜存在这么久口味就有一个疲劳期，而现卤现捞的味道是一种麻辣回甜味，对于传统卤菜而言现捞是一个新品种、新味道、新配方出现在消

费者的视野中，当然深受欢迎，每天现捞店的人都是络绎不绝。

食为先卤侠派现卤现捞教学品种包括：

- 1、荤菜类：鸭脖子、鸭头、鸭翅、鸭锁骨、鸭爪、鸭肠、鸡爪、猪耳朵、猪尾巴、猪蹄等等多个菜品。
- 2、素菜类：海带结、五香香干、毛豆、花生、豆腐干、莲藕、小竹笋、素捆鸡等等多种素菜。

如今，在各大城市的大街小巷，随着现捞卤如雨后春笋般的遍地开花，卤香四溢，弥漫在空气中，泛着晶莹的油光的新鲜卤菜与早早就排起长队的左右邻居，已经成为一道幸福生活的风景线。卤侠派现卤现捞，现卤鲜拌，美味不断，新鲜热卖每天做特色小吃就选卤侠派现卤现捞。众学员在食为先学技术开店创业。