

郴州现捞鸭脖技术培训

产品名称	郴州现捞鸭脖技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

现卤现做可完成彻底无需加上香料，黑色素，添加剂和硝酸盐，在调料配方中也非常少采用传统式四川五香卤菜所应用的良姜、八角等香辛料。正因为其与传统式四川五香卤味不一样的秘方，才会让顾客感觉有特点。再加之酱卤多见鸭脖子，鸭翅，鸭脖子，凤爪等骨多肉薄的商品，只合适当场短期内酱卤，而且不可以太久泡浸。现捞以其独有的方式摆脱了顾客的困扰，这也是它能迅速发展趋势起来的缘故。

一是现捞摆脱了传统式的酱卤方法，采用了相近餐厅吧台餐厅厨房的敞开式现卤现捞的卤煮方法。顾客可以见到全部卤煮全过程，给人一种出炉的觉得。

- 1.形象化新鲜、鸡、鸭、猪、牛羊肉类和零件
- 2.看见热腾腾当场捞起来令人安心十足

敞开式现卤现捞的卤煮方法

- 3.三是现捞具备麻、辣、鲜、咸、甜的新味型，营养搭配，产品种类丰富多彩，鸭脖子，鸭脖子，鸭翅，兔头，凤爪等休闲商品深得年青顾客的钟爱。
- 4.现捞选用了很接地气的出售方法，好多个大笊箕，放满了新起锅，香甜可口的卤菜，买家排成一排，繁忙的选择着自身喜爱的商品。这类参与度强的方式遭受了许多顾客的钟爱

现捞技术培训内容包含：

- 1.现捞香辛料的鉴别和挑选。
- 2.卤水的制作及维护保养。
- 3.冷冻品的挑选及预备处理。

4.酱卤的加工工艺及步骤。

5.现捞荤菜的制做。

6.卤汁中后期的维护保养及调节等整套酱卤加工工艺等。

7.现捞开实体店的开店选址方法及门店的合理布局。

8.现捞开实体店的全自动设备明细。

曾食坊主厨职业技能培训院校，包括各式各样早饭，宵夜，中餐快餐、大排挡烤串、地方文化等快餐小吃技术培训，秘方再加上课堂教学步骤，让零基础学生轻轻松松进到学习状态，我们不仅仅教您开实体店的技术性，更关键的是教您如何去开一家餐馆，希望您的添加。