

# 温州瑞安学现卤现捞卤侠派一锅卤

产品名称	温州瑞安学现卤现捞卤侠派一锅卤
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:卤侠派 项目:现卤现捞卤味熟食 优势:料包操作新手速成
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

食为先温州鹿城地址：

温州市鹿城区温州市汽车南站旁二楼（温州火车站斜对面）

食为先温州瓯海地址：

温州市瓯海区梧田街道104国道慈湖段179号（慈湖路口中山医院斜对面）

随着社会节奏的越来越快，生活和工作的压力越来越大！但是，没有什么是一顿卤味解决不了的！越来越多的年轻人喜欢在结束整天工作后,叫上三五个好友买点卤菜,喝点小酒,吐吐工作的槽，聊聊娱乐圈的八卦——这俨然成了放松的一种主流。

卤侠派的现卤现捞卤味均为焖卤调制，汤浓肉香，特制的汤汁慢慢熬煮，鲜嫩的肉块贪婪地吸吮着浓郁的汤汁，当卤货美食从汤汁中捞出的那一刻，卤香味十足，香味浓郁四溢，现场的人都忍不住咽口水。卤侠派现卤现捞到底有多受欢迎？温州瑞安学现卤现捞卤侠派一锅卤。

1、现捞卤菜因为是热卤，所以口感上会比传统卤菜软糯一些，因为传统卤菜都是冷售，在同等条件下出锅冷却以后，口感相对于现捞会紧实一点。

2、现捞卤菜口味一般都是麻辣为主，制作的时候，更喜欢往卤水里面加红油，传统卤菜这种也有，但是偏少。现捞成品颜色比较偏向于金黄色和红色，看起来更有食欲。

3、现捞一般是各种肉类都是一锅卤，传统卤菜更倾向于分锅，现捞卤菜出品量会比传统的出品更好。

温州瑞安学现卤现捞卤侠派一锅卤，食为先除了现卤现捞还有很多卤味熟食项目任选任学

- 1、飘香卤菜
- 2、沙县卤水
- 3、温州骨里香卤水
- 4、新派热卤
- 5、武汉卤鸭
- 6、卤味鸭脖
- 7、酱爆猪蹄
- 8、泰味鸡爪
- 9、洪濂特色鸡爪
- 10、红油凉拌菜

卤侠派现卤现捞，教学品种包括，小龙虾、鸭脖子、鸭头、鸭翅、鸭锁骨、鸭爪、鸭肠、鸭肫、鸡爪、鸡腿、猪耳朵、猪尾巴、猪蹄、牛蹄、海带结、五香香干、毛豆、花生、豆腐干、莲藕、鸟蛋、小竹笋等多个特色卤味品种，每一种都是很受欢迎的单品。