

坂田学现卤现捞配方要几天卤侠派

产品名称	坂田学现卤现捞配方要几天卤侠派
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:卤侠派 项目:现卤现捞新派热卤 优势:料包操作一锅卤
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

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？

- 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。

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、乌蛋、小竹笋

等多个特色卤味品种，每一种都是很受欢迎的单品。