

深圳沙井学现卤现捞技术

产品名称	深圳沙井学现卤现捞技术
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	
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

深圳沙井学现卤现捞技术，学现卤现捞技术来食为先，68家连锁直营基地就近学习。食为先在深圳布吉，深圳坂田，深圳双龙，深圳沙井，深圳石岩，深圳松岗，深圳龙华都设有培训点，方便你就近学习现卤现捞技术；如今市场上，现捞现捞店铺数量呈爆发式增长，街头巷尾到处可见，大多生意很好，时常会有排队人群。卤菜不断更新迭代后，现卤现捞在当下越来越受食客们喜欢!并且现卤现捞凭借自己真正的实力，征服者创业者们!

现卤现捞无需吊汤，加工快捷、省力、成本低廉，现捞油卤制作过程就简单很多，所以更适合厨师们学习、应用和创业。多类型荤料一锅卤制，无需分锅，所有的荤料一锅卤制，既节省了成本和加工时间。现捞现卤不仅可以卤制荤料，还可以卤制多种蔬菜料、豆制品，用来卤小海鲜，效果也是很棒。

开一家卤菜熟食店的门槛也不高。卤菜门店可大可小，大可以做成百来平米的快餐店，小可以是仅几平米的熟食档口，还可以直接摆摊就卖。经营卤菜店不需要太多人手，夫妻经营即可，店面10平米就足够经营，投资金额不高，一般小型的卤菜投资都是几万元以内，轻轻松松就能开一家卤菜店。

《卤侠派》现卤现捞，一经推出，备受大家青睐。味道香辣，口感很适合喜欢麻辣的年轻人群，既可以作为餐前的菜品，也可以作为日常小吃经营。现卤现卖是主打特色，当天卤当天卖。经过特殊卤汁的熬制，可以让食材层层入味，咬上一口，卤汁在口中环绕，浓郁的味道让人深深着迷。卤侠派》现卤现捞是食为先公司旗下的品牌项目，食为先在深圳布吉，深圳坂田，深圳双龙，深圳沙井，深圳石岩，深圳松岗，深圳龙华都设有培训点，方便你就近学习现卤现捞技术；