

卤侠派现卤现捞，卤菜培训优势

产品名称	卤侠派现卤现捞，卤菜培训优势
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

卤侠派现卤现捞，卤菜培训优势，学现卤现捞技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在江西南昌，江西赣州，苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海广东，重庆，福建，湖南，湖北，广西等地区都设有培训点，方便你就近学习卤菜熟食技术；卤侠派现卤现捞有哪些优势，卤侠派现卤现捞，采用成品酱料熬制卤水，搭配半成品食材，省去了大量采购和贮存调料环节。使卤水制作变得简单，方便，快捷，简单煮制即可售卖。成品色泽诱人，突出食材本味，麻辣鲜香，回味微甜，深受大众吃货的喜爱。

卤侠派现卤现捞有哪些优势

一、受欢迎

《卤侠派》现卤现捞，一经推出，备受大家青睐。味道香辣，口感非常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。

二、有特色

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。

三、易经营

现卤现捞经营灵活，随捞随吃，不受卤制场所的限制，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。

卤菜培训_现卤现捞培训优势，学现卤现捞技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在江西

南昌，江西赣州，苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海广东，重庆，福建，湖南，湖北，广西等地区都设有培训点，方便你就近学习卤菜熟食技术；如果用传统的卤制方法你需要经过很多麻烦的步骤，而用现卤现捞的方式卤制，不管是任何一种卤味品只需要一锅就能搞定。传统卤水的制作方式与现捞现卤的卤制方式差别就在于：传统的卤菜先做后买，会出现堆“货”的状态，这样会导致卤味食材的不新鲜。现卤现捞现卖卤菜的一种方式。卤制成品五香卤、辣卤、本色卤味型多样，食材丰富荤素都有，不隔夜当天现卤当天售卖完。