

# 广州天河学现卤现捞技术培训

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 广州天河学现卤现捞技术培训             |
| 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

广州天河学现卤现捞技术培训，学现卤现捞技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在广州嘉禾，广州新市，广州天河，广州大石，广州市桥、广州黄埔，广州花都，广州新塘等地都设有培训点，方便你就近学习现卤现捞技术；食为先旗下卤侠派品牌，有一款麻辣卤味小吃一出道就自带光环，吃过的人都彻底沦为铁粉！《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。

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。现捞的香辣味道经久不散，鸭脖的肉质比较厚，吃起来颇有嚼劲，肉啃完后吸吮骨节间的骨髓，香味更浓。等到骨头吐出来后，辣味才慢慢从唇齿间溢出。这滋味，超过瘾！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。

卤侠派现卤现捞炸卤系列新品上线，卤侠派产品升级，多元化口味，卤侠派现卤现捞，麻辣卤味、五香卤味、卤小龙虾、卤味烧烤、炸卤系列、卤味快餐等多种口味可学。味道香辣可口~更适合众多年轻人群哦，炸卤小吃以其特别的风味优势，在新一线、二线城市快速崛起。卤侠派的现卤现捞卤味均为焖卤调制，汤浓肉香，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。