

# 苏州昆山学现卤现捞卤菜培训

产品名称	苏州昆山学现卤现捞卤菜培训
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

苏州昆山学现卤现捞卤菜培训，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，方便你就近学习现卤现捞技术；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。

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。

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。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。

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。