

# 增城新塘学现卤现捞技术培训

产品名称	增城新塘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

增城新塘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，方便你就近学习卤菜熟食技术；这两年街头陆续出现了一种现卤现捞现卖的经营方式。店铺数量呈爆发式增长，大多生意不错，有的店门前甚至还排起了长队。下面是卤侠派现卤现捞生意火爆现场，两个人根本就忙不过来，两三个小时几乎卖光！食为先现卤现捞培训主要以实践为主，每位学员都要亲自动手操作，从清水作起，一直要做到出成品而且口味一定要达到实体销售的口味。

《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，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。

增城新塘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，方便你就近学习卤菜熟食技术；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。