

上海松江学现卤现捞卤菜技术

产品名称	上海松江学现卤现捞卤菜技术
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

上海松江学现卤现捞卤菜技术，学现卤现捞技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在上海松江，上海浦东，上海嘉定，苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江等地区都设有培训点，方便你就近学习卤菜技术；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。

现卤现捞是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的现卤现捞汁中煮制而成的肴。其实，现卤现捞也就是现卤现捞的升级版。现卤现捞以现煮现卤现捞，热乎乎的形式，一经推出，备受大家的青睐。味道香辣，口感非常适合爱慕麻辣的年轻人。现捞卤菜，顾名思义就是现卤现捞，现吃，时间短，味道鲜。

相比传统卤菜，讲究的主要是即时效应，在卤水制作，出菜时间、售卖方式上都有不同，传统卤菜是提前卤制好各类菜品，冷透后再摆放好售卖；而现捞以其现煮现捞+回炉再造+新鲜热乎乎的形式，一经推出，备受大家青睐。

上海松江学现卤现捞卤菜技术，学现卤现捞技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在上海松江，上海浦东，上海嘉定，苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江等地区都设有培训点，方便你就近学习卤菜技术；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。