

# 珠海学现卤现捞技术培训

产品名称	珠海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

珠海学现卤现捞技术培训，食为先60多家连锁直营基地就近学习。食为先在广州，深圳，东莞，惠州，佛山，珠海，江门，中山，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，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；现卤现捞的卤汤一般会及时更新，而传统的老卤为了追求一种浓郁的香味，一般不会把卤汤倒掉，而是会卤很多遍后再倒掉，这样长期食用对身体肯定也是不好的，所以为了追求美味的时候同时考虑健康，现卤现捞是个很不错的选择。

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！开一家卤菜熟食店的门槛也不高。《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。

现卤现捞、现卤现卖，是对传统卤菜的一种变革；顾客全程参与菜品制作的过程，顾客吃得更放心；现捞菜看起来比传统卤菜更新鲜。现卤现捞，顾名思义，跟一般的卤菜还是有所区别的，可以说是传统卤菜的升级版，它更注重一个时效性，当天卤当天卖，下面详细给大家介绍一下现卤现捞。

现卤现捞大的特点就是，由顾客选择好要卤的食材，然后放进卤汤中卤一段时间，出锅即可。当然，用的食材一般都是先前已经煮过的熟食，所以不用担心会很耗费时间。这样做的优势是，顾客可以根据自己喜欢的口味，选择不同的卤汤，还可以添加不同的调味料，得到自己想要的卤味，这样一来原料和卤汤的选择性都更大了，自然也就吸引更多的顾客前来挑选了。像现在年轻人很喜欢香辣味的卤味，有些人又喜欢比较清淡口味的卤味，这个时候，现卤现捞就可以都满足他们。