

现捞热卤培训 现捞热卤教学

产品名称	现捞热卤培训 现捞热卤教学
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

现捞热卤培训 现捞热卤教学

卤味熟食是经久不衰的一类佐餐美食，而现捞热卤则是传统卤味的升级版，其将肉类、海鲜、蔬菜、豆制品等食材，经初加工处理后投入调好的卤水中慢火卤熟，捞出摆入托盘即可出售。各类出品浓醇入味、热烫鲜香、卖相诱人，含有丰富的钙质和胶原蛋白，再加上现捞现卖、鲜卤热吃的新颖形式，使得现捞热卤一经面世就受到年轻人的热烈欢迎。现捞热卤是近几年非常热门的创业项目。起源于成都的王氏现捞、优卤现捞、陈氏鲜卤现捞等品牌经营都非常红火，呈现家家排队的火爆场面。现捞热卤售卖方式非常多元，既可以在餐厅作为头盘熟食推出，又可以开档口店、单品店，还能配上米饭做热卤饭快餐店。

口味特色：长沙曾食坊推出现捞热卤项目，其出品口味包括五香、甜辣、麻辣三大类，可卤食材涵盖鸭头、鸭脖、鸭舌、鸭翅、鸭腿、鸡腿、鸡爪、猪蹄、猪肝、猪心、鹌鹑蛋、海带、豆皮、烤肠等四五十个品种，轻松撑起一家熟食店。

培训内容：

1.现卤现捞所需设备的认知和使用方法；

2.现卤现捞所需食材的挑选及原料讲述；

3.现卤现捞秘制红油的制作；

4.现卤现捞香料的配置；

3.现卤现捞秘制卤水的制作；

4.现卤现捞肉制品的处理及腌制

5.现卤现捞全套的实操培训。

核心技术：鸭货、猪蹄、猪耳、鸡爪等肉类食材的处理技术；香料包的配方与用量；高汤的吊制技术；五香、甜辣、麻辣三款卤水的调制技术；各类食材的卤制流程与火候的把握；各类热卤的摆盘与售卖经验分享。

项目特点：熟食项目，投资小回报快，1~2人即可操作，市场需求量大，食客百吃不厌，可选址小区门口、超市出口、美食街等地开店经营，也可以在菜市场、集市设摊售卖。

利润分析：根据当地消费水平合理定价，一般按斤或按个售卖，毛利在65%以上。

学习流程：一般1~2天就可以学会，用料精确到克，师傅手把手教学，流程清晰明了，学习没有时间限制，学会为止

