

# 秘制麻辣卤甲鱼培训

产品名称	秘制麻辣卤甲鱼培训
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

### 秘制麻辣卤甲鱼培训

秋冬进补季节，适宜售卖甲鱼。与红烧甲鱼、石锅甲鱼等热菜不同，麻辣小甲鱼属于卤味熟食，香辣Q弹，有滋有味，既能堂食，又可打包外卖，一年四季均可推出，没有季节限制。麻辣小甲鱼是火遍全网的新派美味，也是名副其实的网红爆品，在店内推出，很容易引起食客的关注。

口味特色：长沙曾食坊小吃培训的麻辣卤甲鱼项目总共推出三种口味：麻辣、五香、香辣，三桶特色秘制老汤卤出筋道入味的小甲鱼，撕着吃，更过瘾，尤其是裙边，Q弹入味，满满的胶原蛋白，更是一绝。

培训内容：

原料的认知以及采购

师傅传授相关材料的用法用量、前期处理方法;熟悉材料的采购渠道

菜品加工

学习前期材料的处理及加工的方法

甲鱼卤水

学习小甲鱼的卤水配方比例做法

炒药材

学习中草药秘制配方的比例做法

秘卤甲鱼

学习卤甲鱼的制作、火候、成色、调味全过程

项目特点：一人即可操作，操作流程简单，销售面广泛，既可以在小吃店、熟食店、餐厅内加项，又适合在写字楼附近、学校附近、商业街、美食城设摊经营。

核心技术：甲鱼的选材和处理技术、酱料的熬制技术、卤汤的熬制技术、成品制作技术。

建议零售价：选用养殖小甲鱼入菜，每只成本在十二三元，建议售价25~35元，毛利60%以上。

学习流程：一般1~2天就可以掌握，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。