

教家常菜卤菜培训保存老汤

产品名称	教家常菜卤菜培训保存老汤
公司名称	无为县兴业特色卤菜技术服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省芜湖无为无城镇城北社区花园(芜湖兴业卤菜加盟培训部)
联系电话	0553-6366832 18956556237

产品详情

所谓老汤，是指使用多年卤煮禽、肉的汤汁，时间越长，内含营养成分、芳香物质越丰富，煮制出的肉食风味愈美。“要想卤菜香，家常菜培训卤菜调料加老汤”任何老汤都是日积月累所得，都是从第一锅汤来的，家庭制老汤也不例外。第一锅汤，即炖煮鸡、排骨或猪肉的汤汁，除原材料外，还适时添加主料和辅料。注重汤汁的保存重要性。主辅料的数量依原材料的多少而定，与家庭一般炖肉食用料一样。主料要用纱布包好放入卤汤锅内。加上调料和教老汤保存卤菜辅料，煮熟原材料后，将肉食捞出食用，经过长期的卤制，就成为老汤了。

64

经营者面应选择“旺铺”。店面要选择在人气比较旺的地方。有两个选址是非常棒的，第一选择在大的居民区附近，并且选择家常菜培训卤菜在居民每天经常路过的地方。第二是选择在旅游景点附近，人流量大，外地游客多，食用方便、有特色的菜品销售更好。创业者教老汤保存卤菜必须懂得（小人常立志-君子立志长）这个规律

179

卤菜店给我们的第一印象是店面门头，也就是名称及招牌，招牌和门头的设计要简洁，最好让顾客看到你的教卤菜培训老汤门头就能知道你是作什么的，有什么样的产品。就象我们兴业卤菜的门头设计一样，让顾客在很远的地方就知道“卤”，肯定不用说，经营的商品是卤菜卤菜，还比如教家常菜卤菜培训保存老汤说加上无为板鸭，那他的主打产品也就包含在里面了。即简洁又让人一目了然。

拨打教卤菜培训老汤企业,零五五三-六三六六八三二 24小时咨询,一八九五六五五六二三七

在线咨询扣扣：伍,陆,叁,零,肆,壹,贰,伍,陆。

地点：安徽省：无为县无城镇城北社区花园（无为北门无仓路二中学校旁边即到）

教家常菜卤菜培训保存老汤网站：<http://www.lcjmsd.cn>