

卤菜培训机构 优家鲜卤 合川区卤菜培训

产品名称	卤菜培训机构 优家鲜卤 合川区卤菜培训
公司名称	大渡口区优家卤菜经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市大渡口区春晖路街道文体路137号附1号
联系电话	15808009317

产品详情

保存卤汁时，应注意以下几点

保存卤汁时，应注意以下几点

- 1、撇除浮油、浮沫。卤汁的浮油、浮沫要经常撇除，并经常过滤去渣；
- 2、定时加热消毒。夏秋季每天早晚各烧沸消毒一次，春冬季可每日或隔日烧沸消毒一次，烧沸后的卤汁应放入消过毒的容器内；
- 3、容器必须用陶器或白搪瓷器皿。不能用铁、锡、铝、铜等金属器皿，否则卤汁中的盐等物质会与金属发生化学反应，使卤汁变色变味，乃至变质；
- 4、存放位置，卤汁应放在阴凉、通风、防尘处，加上纱罩，防止蝇虫等掉入卤汁中；
- 5、添加香料，香料袋只用过两次，就应更换。其它调味料则应每卤一次原料，即添加一次。

附注：卤菜有了老卤后，调制卤汁则不必非用骨汤，卤菜培训学校，用清水亦可，也可不加油了

重庆卤菜培训传授川味卤菜绝密配方

把食材放到卤汤里，再静静的等待10几分钟，一道美味的卤菜就可以出锅了，看似简单的制作过程，实际上需要花费非常多的时间来做准备工作的。

传统卤菜店的卤汤是不会倒掉的，时间越长，香味才会更加浓郁，百年的老卤就是这么传承下

来的，而制作一锅卤汤需要几十种香料经过标准化的配比才能将卤汤做到色香味俱全，卤菜的大多数食材都是以荤菜为主，在卤制之前都需要去毛、去腥、上色等步骤，需要制作出美味卤菜，还要制作红油、参加专业的川味卤菜培训班学习川味绝密卤菜配方，这样开店才能更有把握！

想要学到地道的川味卤菜凉菜配方，还得到专业的卤菜培训学校学习。

每年都有来自全国各地的学员到优家鲜卤学习地道的川味特色卤菜技术，其中就有许多专程学习川味特色凉卤的学员，四川的卤菜现在在全国各地都非常受欢迎，但是在重庆以外的店铺还不是很常见，卤菜培训机构，几乎都是开一家火爆一家。

经营卤菜店不需要太多的人手，夫妻俩就可以，也不需要太大的面积，10来平米就足够经营，关键是投资金额不高，一般小型的卤菜店投资都是10万元以内，小吃卤菜培训，川味卤菜培训，优家鲜卤卤菜培训中心教你绝密的川味卤菜配方，再加上开店指导，让你开卤菜店不用愁！

重庆卤菜培训机构|卤菜培训哪家好|卤菜培训班

卤菜培训

我国是有着五千多年历史的泱泱大国，在历史的长河中，祖先们为我们积累了传奇独特美食化。不说那些满汉全席和传承至今的八大菜系，就是做菜那精益求精的配料和细致无比的刀工以及那千变万化的烹饪方式，就足以让那些拥有短暂历史的西方国家的人们佩服不已。而且，隐藏在我们这些寻常百姓家里的美食，以及普通人家做的乡村野味也不比那些山珍海味差。

卤菜，是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。一般可分为红卤、白卤两大类；川卤多以红卤为主。

川味卤菜自形成之日起，便深受广大群众所认可，重庆卤菜培训，由于卤菜具备的其他烹制法所达不到的优势而历经千年，经久不衰。卤菜不是单一的烹制法，而是集烹制（加热）与调味二者于一身，由于卤菜在火候上的要求比其他抢火菜好掌握，所以自产生便得到很多朋友的热情追捧，尤其是一些不会做菜的家庭主妇，其优势就十分明显。

卤菜培训机构-优家鲜卤-合川区卤菜培训由大渡口区优家卤菜经营部提供。大渡口区优家卤菜经营部（www.youjiaxianlu.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！