

重庆卤菜培训 优家鲜卤 重庆卤菜培训机构

产品名称	重庆卤菜培训 优家鲜卤 重庆卤菜培训机构
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

优家鲜卤：重庆卤菜技术培训

优家鲜卤：重庆卤菜技术培训

重庆卤菜培训哪家好，正宗川味特色卤菜培训优家鲜卤卤菜培训。

现在越来越多的人开始学习做卤菜，那么卤菜技术到底难不难呢？下面就由重庆优家鲜卤的张老师为您讲解关于卤菜的小常识。

卤菜是烹饪学上凉食菜肴的通称，是各地区耳熟能详的家常菜。卤菜自问世以来，深受广大群众的喜爱，历经上千年的历史，至今魅力依旧，当我们举筷品尝那美味可口的卤菜时，芳香扑鼻，被那奇特的风味所陶醉！

卤水分为两大类：即红卤和白卤。其味型基本相同，属复合味型，味咸鲜，具有浓郁的五香味（所用味料，香料基本相同）。

红卤：加糖色卤制的食品呈金黄色（咖啡色，如卤牛肉，金黄色，如卤肥肠等）。

白卤：不加糖色卤制食品呈无色或者本色（白卤鸡，白卤牛肚猪肚等）

重庆优家鲜卤卤菜培训，包教包会，学会为止。为什么这么多人都想要学习卤菜技术？

一、取材方便，可丰可俭；

二、质地适口，味感丰富；

三、香气宜人，润而不腻；

四、携带方便，易于保管；

五、增加食欲，有益营养；

五香卤（红卤）系列：猪头肉、猪耳朵、鸡爪、鸭掌、菌肝、猪蹄、鸭翅、排骨、牛肉、豆干等所有可以卤的肉类及素食菜。

辣卤、麻辣卤系列：鸭脖、鸭头、兔头、鸭翅、鸡爪、猪蹄等。

揭开四川卤猪蹄肥而不腻的秘密

揭开四川卤猪蹄肥而不腻的秘密

对于大部分卤菜店来说。卤猪蹄是一个不可缺少的招牌菜品，但是到了夏季，就算是招牌菜品，也会遇到一些让人头疼的问题，比如说夏天很容易让人心烦气躁，卤猪蹄给人的感觉就是又油又腻，而且含了太多的热量卡路里，那么怎样做才能让我们吃起来不油不腻呢？如果你解决不了这个问题，那么本管理的卤水组方多么的独特，吃起来味道多么的香，人的身体就还是会本能的拒绝，那么你的卤猪蹄也同样销量提不上去。

所以今天我就来给大家，重庆卤菜培训哪里好，解开卤猪蹄肥而不腻的秘密。

首先，我想要告诉大家，重庆专业卤菜培训，对卤猪蹄原材料进行一个提前腌制非常重要，很多人觉得猪蹄那么大，就算腌制也不见得味道能进去多少，而且工作量还大，浪费时间而已，其实腌制不仅能够提高我们的效率，而且会让我们的猪蹄更好的吸收味道。经过腌制之后的猪蹄，还要进行一个除油处理。这里，我一般是采用油炸的方式油炸它，有一个好处就是可以去掉猪蹄上面多余的肥油，而且炸过之后的猪蹄，重庆卤菜培训，它的肉质会更干更柴，这样子当我们将猪蹄放进卤水当中之后，猪蹄吸收卤水的效果也就更好，这样自然香味就能渗透到猪蹄的每一个结构里面，我们吃起来的时候，就不会感觉到腥，而是满口都是一种中药材的香味了。

猪蹄本身是含有一种异味的，这种味道一般就是来自于猪蹄子缝隙的那些没有去干净的毛发。在这一步上面大家也千万不能偷懒，不管你采用什么办法，一定要将他们全部驱逐干净，否则的话，顾客一旦掰开了猪蹄的脚趾，就能闻到那一股异味，这样别说回购，重庆卤菜培训机构，估计不找你退货就算是一种万幸了。

卤猪蹄在夏天销售的时候，由于温度比较高，所以表面的水分很容易就蒸发掉，继而发黑发干，所以我们可以将卤水准备一部分淋在猪蹄的表面，然后再对猪蹄进行一个规律的翻动，这样子就能保证猪蹄回口弹润，而且不干不柴了。

都做到了这些话，自然就不愁卤猪蹄卖不出去了。

重庆卤菜创业须知店面选址问题

重庆的卤菜店大约有几千上万家，各家的味道也是有差异的。卤菜味道的好坏，主要取决于卤汤。一般来说，卤汤时间越久，味道越足，我们称之为“老汤”。因为卤汤卤制久了，就会不断吸收、有名的卤

菜技术培训，具有卤菜文化的内涵都是有长久历史的。

卤菜店址的选择是否合理，直接关系到经营利润的大小。在大、中、小城市及县的选择标准都各有不同，理想的地方是农贸市场、超市、大型商住区、居民小区等地的咽喉地段;还有繁华的商业区门面，大型商场的左右，大中型餐厅和宾馆食堂内外，夜市早点区，繁华的车站码头等地。可开店经营，也可流动售货，店面只需10-15平方米！

培训卤菜技术及传授卤菜配方是我们的职责，您不需缴纳加盟费、就可以学到正宗传统的卤菜技术，开自己的主权品牌连锁店，只要味道好，生意一样的火爆。这样更可以方便你做大做强，因为你有自己的品牌(熟食加盟的话，您把生意做得再好也是帮别人在做，做得再好其打工仔本质没有变。学习了我们技术，优势就是教会学员怎样进行原料的采购、卤菜制作中药的性能及配方核心技术调料配置、各种产品的加工工艺、生料处理，半成品、成熟成品的制作及核心配方，让您投资少，风险小，利润高，成功创业。

卤是一种特殊的烹调方法。川味卤菜是将食物放入精心调制的卤汤中加工而成的，具有保健强身的作用，且色、香、味、形兼具的美味食品。是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。川味卤菜的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备。因此，赢得人们广泛的欢迎。

川味卤菜历史悠久，学习川味卤菜加工技术，不分季节均可加工销售，永不过时，其经营方式十分灵活，定点和流动经营都行，效益可观。投资小，风险低，一技在手，永远受益。

重庆卤菜培训-优家鲜卤-重庆卤菜培训机构由大渡口区优家卤菜经营部提供。重庆卤菜培训-优家鲜卤-重庆卤菜培训机构是大渡口区优家卤菜经营部（www.youjiaxianlu.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：熊先生。