

# 卤菜培训多少钱 优家鲜卤 丰都卤菜培训

产品名称	卤菜培训多少钱 优家鲜卤 丰都卤菜培训
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

### 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，丰都卤菜培训，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，解开卤猪蹄肥而不腻的秘密。

首先，我想要告诉大家，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，卤菜培训多少钱，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，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，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。

## 学习川味卤菜不可忽视的三大重点

### 学习川味卤菜不可忽视的三大重点

#### 1、川味卤菜培训学校的规模。

一个川味卤菜培训机构的规模决定了这个品牌是否够受欢迎，如果你是奔着加盟去的，那么这一点就需要特别注意。如果你是准备自己开家有特色的川味卤菜自营店，那么你需要关注的就是口味的感受，口味是决定川味卤菜生意好坏的重要因素。

#### 2、培训之前谈判和合同的签订。

川味卤菜培训机构不管大小，建议大家都要签订合同或者相关协议比较好。一来可以保障自己的合法权益，二来可以有效的防止对方半路变卦，增加收费。

另外签订合同的时候，要将所有具体条款都列举分明，能够写在合同上的都要写，不要去相信口头约定，即使是口头约定也要坚持自己的意见，将其写进合同去。

#### 3、不要过分追求低价培训。

川味卤菜培训的价格和卤菜培训机构所学内容是有直接联系的，一般价格和培训内容成正比，如果你想真正学到有用的川味卤菜制作技术，那么就一定要做好价格对比，还有所学内容的明确，经过协商再去确定价格。

川味卤菜培训的几个重要点即以上我们所总结出的，想要参加川味卤菜培训的学员们，一定要牢记在心。怀揣创业梦想的追梦人，川味卤菜是一个很好的创业项目，如果你已经决定好了，那就加入到我们中来吧。

（想学习更多关于重庆卤菜技术，可以电话或微信联系我们。）

### 卤菜配制卤汁时应注意的事项

- 1、香料、盐、酱油的用量要适当：香料过多，卤菜培训加盟，成菜药味大，卤菜培训机构，色泽偏黑；香料太少，成菜香味不足。盐过多，成菜除口味“死咸”外，还会使成菜紧缩、干瘪；盐太少，成菜鲜香味不突出。酱油太多，成品色黑难看；酱油太少，口味不够鲜美；
- 2、原料的选用：白卤汁不宜使用酱油或别的带色的调味品，也不要使用容易褪色的香料；
- 3、卤汁不宜事先熬煮，应现配现用，这样既可避免调味品中的芳香气味白白地挥发掉，还能节省燃料和时间；
- 4、清洗处理，肉类原料在宰杀处理后，必须将余毛污物清除干净。肠、肚应用精盐、淀粉抓洗干净。舌、肚还应用沸水略烫，用刀刮去白膜；
- 5、初步刀工处理，肉类改刀成为250~1000克左右的块；肠改刀成45~60厘米左右长的段；肝改刀成500~600克的块；牛肚改刀成1000克左右的块；其它内脏、家禽、豆腐干等不需改刀；

6、焯水处理，凡是需要卤制的肉类食材，都应先进行焯水处理后，才能用于卤制。否则，原料中的恶味、血污会混入卤汁中，影响卤汁味道，使卤汁变粘稠，并极易发酵起泡而变质，不易保存。原料未经焯水处理而直接放入卤锅中制出来的菜肴，表面附有血沫，外观不美，味道差。焯水处理是将原料放入清水锅中，焯至断生时，捞出，用清水洗去污沫。如原料异味较大时，可在锅中适当加入葱段、姜块、料酒等；

7、卤过菜肴的卤汁，应注意保存，留作下次用。卤汁用的次数越多，保存时间越长，质量越佳，味道越美。这是因为卤汁内所含的可溶性蛋白质等成分越来越多的缘故。

卤菜培训多少钱-优家鲜卤(在线咨询)-丰都卤菜培训由大渡口区优家卤菜经营部提供。卤菜培训多少钱-优家鲜卤(在线咨询)-丰都卤菜培训是大渡口区优家卤菜经营部（[www.youjiaxianlu.com](http://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。