

川味卤菜培训 优家鲜卤 潼南卤菜培训

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 川味卤菜培训 优家鲜卤 潼南卤菜培训 |
| 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

重庆卤菜培训实体店|卤菜培训班

重庆卤菜培训实体店|卤菜培训班

现如今凉菜、卤菜是我们大家平时生活中常见的一种美食，无论在家做饭，还是招待朋友，都少不了的调上一两盘凉菜。那么你知道凉菜店的利润是多少吗？这其中是一个让人心动的数字，所以何不自己学个凉菜技术，做凉菜卤菜生意，轻松赚钱！

凉菜又称拌菜，在饮食业俗称冷荤或冷盘。它是具有独特风格，拼摆技术性强的菜肴，卤菜培训学校，食用时数都是吃凉的，称之为凉菜。凉菜主要原料大部分是熟料，它的主要特点是：选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，卤菜培训，造形整齐美观，拼摆和谐悦目。在上餐次序上，冷菜通常都是放在最前面起到点饥，开胃的作用。想学特色的凉菜卤技术就到优家鲜卤培训中心，我们授传三大卤系菜系列，四大制作体系，学员可随到随学，包教包会，一对一手把手，三年售后，卤菜培训加盟费多少钱，随时咨询。诚信为本，签订正规合同。

重庆卤菜培训机构|卤菜培训哪家好|卤菜培训班

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糖瓷器皿。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，用清水亦可，也可不加油了

中国是个吃货大国，自然中国美食丰富多样，川味卤菜培训，中国卤菜也具代表之一。

前阵子，一个火爆的消息刷爆了卤菜圈，一位外国友人来重庆游玩，品尝了我们优家鲜卤的卤菜之后，想学习我们的卤菜技术。被我们断然拒绝，这是怎么回事呢？

“这个人是通过一位中国朋友介绍来到我们店，当时他是来重庆游玩，经朋友介绍，将重庆卤菜作为重庆特色来品尝的。本来有外国友人来我们店里品尝卤菜也是常有的事，可过了几天后他的朋友竟然来电话联系我们让我们教这位外国朋友做重庆卤菜，还让我们不用担心语言问题，他可以做翻译。当时他还没说完我们就拒绝了，这位外国人以为我们嫌麻烦，愿意出两万学费。两万学费差不多可以教三名中国学员了，而且这位外国人对重庆卤菜只是好奇，并不一定要教得多么仔细，学得多么正宗。”

大家都想知道为什么吧，虽然我们是文化小小的卤菜培训师，但是我们也关心局势，关心国家大事。最近我们国家和这个外国人的国家之间因为各种各样的问题闹得很不愉快，因此我们对于这位外国人也多少带点儿情绪。最近热映的电影不是说了的嘛‘犯我中华者，虽远必诛’，所以我们是不会接受这位外国人做我们的学员。可能有别人会教他做重庆卤菜，但是在我们这里不行！”

来重庆学习卤菜技术并不是谁都可以学，也不是谁给钱就能学。作为一名重庆卤菜技术的研究者，我们即兼顾自己技术的同时，也以实际行动去爱国，潼南卤菜培训，去支持国家的政策，以身作则影响他人，我们觉得这样的公民是值得尊敬的。

川味卤菜培训-优家鲜卤(在线咨询)-潼南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）是一家从事“卤菜培训,卤菜培训中心,卤菜培训学校,重庆卤菜”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“优家鲜卤”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使优家鲜卤在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！