

卤菜培训学费多少 南岸区卤菜培训 优家鲜卤

产品名称	卤菜培训学费多少 南岸区卤菜培训 优家鲜卤
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，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，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，这样子当我们把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。

加盟川味卤菜店，利润高不高？

加盟川味卤菜店，利润高不高？

眼下做小吃是遍布全国，其中开家卤菜加盟店就是很好的选择。大家做生意，无疑就是想赚钱，因此很多朋友都比较关注：开家卤菜店利润怎么样？关于这类问题，卤菜培训学费多少，接下来介绍一下优家鲜卤菜小吃项目，利润相当丰厚。

小编支招，现在开家优家鲜卤菜小吃店就是很好的选择，秉承了中华传统饮食文化精髓。为中、小投资、初步创业人员及无店面、缺资金的致富群体开辟了一条快速致富的“金光大道”，刚一开锣，即成为消费者和投资人高度关注的新势力。而且，优家鲜卤菜小吃项目有统一的标志，统一的装潢，给予消费者干净、有档次、亲切的良好视觉感受，配上独特风味，必能让每一个路过的人食指大动，大快朵颐。那么，加盟这样一家品牌卤菜店到底利润怎么样呢？

重庆卤菜培训|卤菜培训|重庆卤菜培训加盟

加盟品牌卤菜店利润怎么样？据成功的加盟商们表示：现在开家优家鲜卤菜小吃店的利润相当丰厚，每天的利润高达1000元左右，比上班靠谱很多。而且，卤菜培训机构，优家鲜卤菜小吃店打破了传统做法只注重制作过程，而忽视后期食用、调味的弊端，创新饮食方式使得卤菜熟食更加好吃、更加时尚、更加便捷。通常任何一门学科或者行业都是随着时代的发展而不断进步的，但是中国的卤制品行业在近三十年来，一直没有什么变化，消费者渴望新的突破，因此，重庆品牌卤菜培训，谁能创新谁就能拥有市场主动权。

我们知道了“加盟品牌卤菜店利润怎么样”之后，我们来看看开家优家鲜卤菜小吃店怎么样？最后小编采访了加盟商，小王表示：现在加盟优家鲜卤菜小吃项目就是很不错的选择，因为14亿人天天要吃饭，就天天有好生意。

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，品牌卤菜培训学校，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，南岸区卤菜培训，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

卤菜培训学费多少-南岸区卤菜培训-优家鲜卤(查看)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) 是从事“卤菜培训,卤菜培训中心,卤菜培训学校,重庆卤菜”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:熊先生

。