

# 优家鲜卤 卤菜培训加盟 九龙坡区卤菜培训

产品名称	优家鲜卤 卤菜培训加盟 九龙坡区卤菜培训
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

优家鲜卤课堂：四川凉卤常用烹饪技法（二）

优家鲜卤课堂：四川凉卤常用烹饪技法（二）

拌就是将烹饪原料经过煮、卤、蒸等方法加工而成的熟制品或者将生的原料，经过刀工处理成丝、条、片、块等形状后，加入用各种调味原理调成的味汁拌匀，使其入味成菜的一种烹调方法。经过拌制的菜肴具有色泽美观、鲜香味醇、适口入味，取材广泛，味型多样的特点。重庆卤菜中的拌菜在操作的时候又可以分为拌味汁、淋味汁、蘸味汁三种方法。拌味汁就是讲烹饪的原料经过刀工处理后盛入器皿中，加入用各种调味原料制成的味汁拌匀入盘就可以食用。淋味汁是将烹饪原料经过刀工处理后装盘，淋入用各种调味原料制成的味汁，食用时拌匀即可。蘸味汁就是将烹饪原料经过刀工处理后装盘，同时将由各种不 调味原料制成的味汁放入碟中，制成味碟，食用的时候将菜品和味碟一同上桌，食用的人将菜品蘸碟而食。

讲完了拌，那么下面讲一下炸收，何为炸收，就是将烹饪原料经过清洗干净、刀工成型、码味等初步处理后放入优购中炸至一定程度时捞出，沥净油，再加入汤汁和调料放入锅中，用小火或者重货使之回软入味的一种烹调方法，正宗川味卤菜培训，经过炸收处理的菜品具有色相鲜艳，干香化渣，滋润味醇，回味悠长的特点，很好吃。

（想要学习更多卤菜技术就来重庆优家鲜卤，可以电话或微信联系我们。）

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，川味卤菜培训，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，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，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

### 如何经营好熟食卤菜店？

最近几年，国内的餐饮行业发展的非常好，特别是熟食卤菜市场，九龙坡区卤菜培训，发展速度更是飞快，就从不断增加的熟食店数量上就能看出来。卤菜培训，卤菜店面的不断增加，给各个加盟商带来的压力也是非常巨大的。

首先应该给自己设立一个目标。卤菜店如果没有长远的目标或是不向更高的目标挑战，就无法品味成功的喜悦和充实感。要是只想混口饭吃，卤菜培训加盟，自然而然就会散漫，而逐渐被市场淘汰；其次要坚持以顾客为中心。要以顾客的眼光为出发点，卤菜培训哪家好，清楚食客的需要，再去满足他，了解你的经营对象是开店的首要步骤。只有做出顾客喜欢的卤菜，才能够吸引更多的顾客。

优家鲜卤(图)-卤菜培训加盟-九龙坡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)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！