

四川正巴蜀现捞卤菜有哪些菜品?

产品名称	四川正巴蜀现捞卤菜有哪些菜品?
公司名称	四川正巴蜀餐饮有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市武侯区龙井东街186号
联系电话	13558609588

产品详情

现捞是什么东西，现捞就是卤菜吗?卤菜怎么学习?现捞卤菜有哪些菜品?现捞是2017年才出来的小吃，区别于传统卤菜。主要在制作时间，出菜顺序上不同。传统卤菜是提前卤制好各类菜品，再摆放好售卖。而现捞以其独特的现煮现捞，热乎乎的形式，一经推出，备受大家青睐。并且当下想要通过开现捞卤菜店的创业者也逐渐增多。现在到四川【正巴蜀】餐饮培训加盟总部学习现捞卤菜技术。总部火爆招商急速开店，创业必选!

现捞卤菜有哪些菜品?卤菜行业受很多人群欢迎，民以食为天，现捞引领新式卤菜潮流，现捞菜品有：

荤菜：鸭脖、鸭头、鸭翅、鸭爪、鸭心、鸭架、鸭腿、鸡爪、鸡翅尖、猪头肉、兔头、猪蹄、猪拱嘴、猪排、猪耳、鸭脚上、鸭裙、鸭肠、猪尾、牛肉、脑花、猪皮等;

素菜：莲藕、土豆、海带、竹笋、西兰花、豆腐皮其他品种：鸡腿、鸡脚、鸭脚、鸡胗、鸭胗、排骨、鸡尖、鸭翅、肥肠、猪手、猪尾、猪耳、牛肉、整鸡、整鸭、鸭脖、莲藕、海带、豆腐干等。

四川正巴蜀现捞卤菜培训长期以来为广大消费者带来健康、营养的美味卤菜，让大家吃了还想再吃。正巴蜀现捞卤菜技术，不仅能给学员带来健康营养卤味，同时也带来了极好的创业机会，美味更多选择，盛名天下扬，投资其中，不用愁市场，更不用愁销量，投资创业收益更高!