

卤菜培训 卤之鲜熟食店 卤菜培训费用

产品名称	卤菜培训 卤之鲜熟食店 卤菜培训费用
公司名称	锡山区锡北镇卤之鲜熟食店
价格	面议
规格参数	
公司地址	锡山区锡北镇八士振新路17-21
联系电话	13771190452

产品详情

卤菜店老板第一课

很久之前，我就想当一个老板，我是这样想的，也是这样做的。

十二年前，我还没有毕业，就开了第1家饭店。

开饭店的想法，还是来自于一句老话：万行做遍，不如卖饭！

说实话，一直到现在，百味卤菜培训，我都感激于我的这个想法。

从那时候开始，卤菜培训费用，我从摆摊卖麻辣烫，经历了小火锅、大火锅、大盘鸡凉菜、烩面馆、湘菜馆、早餐店，一直到现在专心经营卤菜店。

卤菜卖不完的处理方法

- 1.剩货必须回卤（以保证不变质、以免肠胃不好的顾客吃后拉肚子）。
- 2.剩货单独用一口锅回卤、从平时卤货的卤桶里，捞出10斤卤水（捞多少卤水根据剩货的多少而定）
- 3.把卤水大火烧开（似开非开时捞出血沫），待卤水烧开后，倒入剩货，关火在卤锅里泡3分钟，即可出锅，冷却后装盘（夏天未冷却装盘，6小时后容易开始变味、发酸）。
- 4.晚上，把剩货用冰水泡一夜，作用是发涨，不但不掉称反而涨称，而且颜色也不黑了。10斤冰水加入1两卤料、盐30克、作用是：卤味不变淡反而更香了，盐味不出不进。第二天早上再按以上方法回卤即可。

5.回锅卤水上面保持2公分卤油，卤菜培训价格，回卤后才油光光的，才鲜亮。

另加调味品凉拌卤菜

川式卤菜在卤制时，因为加有糖色，故成品的外观都比较深。它的后续加工除了原汁卤水拌制外，卤菜培训，一般都是凉拌，并且以干拌为主，不会用液体调料，而是会加干辣椒面、花椒面、小米椒粒、香菜末、芹菜末、葱花、蒜泥、味精、鸡精、熟芝麻、酥黄豆、酥碎花仁等。

现在的一些餐厅和卤菜摊，所卖川式卤菜在卤制时，往往不是一次性就卤到位，而是有意识地减少了盐和香料的用量，从而给后续加工留出发挥的空间。

卤菜培训-卤之鲜熟食店-卤菜培训费用由锡山区锡北镇卤之鲜熟食店提供。锡山区锡北镇卤之鲜熟食店（user.tz1288.com/Company/Information）为客户提供“无锡卤菜培训,无锡卤菜技术培训,正宗卤菜培训”等业务，公司拥有“卤之鲜”等品牌。专注于冷冻食品加工设备等行业，在江苏无锡有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：肖经理。