

卤菜做法培训学校 南长区卤菜做法培训 锡北镇卤之鲜熟食

产品名称	卤菜做法培训学校 南长区卤菜做法培训 锡北镇卤之鲜熟食
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

不管做任何决定都希望各位卤菜同行能够静下心来，南长区卤菜做法培训，给自己两三天的时间好好的去考虑，不要轻信加盟客服的忽悠不要头脑发热激动不已，过后却在后悔自责！望大家在创业的道路上能够且行且珍惜！

其一种：夸大公司名头在网络、报纸、杂志等媒体上我们常常会看到这样的广告：某某知名卤菜连锁机构、全国连锁，甚至是来自香港、台湾等地区的著名传统卤菜品牌，这样的卤菜加盟连锁公司您一定要小心了，越是打着著名品牌或者深厚背景但你却没听过的卤菜公司，越有可能是骗子。现在去注册一个公司很简单，不要轻信这些所谓的全国连锁品牌

老板在介绍自己成功经验的时候提到了两点：

- 1、卤味不同于快餐，损耗少不说，而且这行更讲究论资排辈，店开越久越赚钱，手艺和口味是可以传家的。小周说：“我们这就是个镇，地方不大，大家几乎都认识。我们就是货真价实，该放多少料就放多少料，在食材上不含糊”。附近几里地的人都来我们家买肉，我们家在这一片生意算是好的，卤菜做法培训学校，平时一天最少能卖一两千，遇上周六周日集会，那一上午就能卖两千多呢”。
- 2、每天需要忙的就只有卤味制作的俩三小时，其他时间就是卖货，而且顾客买完就走，省心省事，不用擦桌子拖地那些麻烦事。

先将卤水表面的浮油撇出去，再把卤水倒掉一半，滤干净残渣；卤水烧开后补齐一半的水，加入高度酒烧开一个小时，在烧的过程中会有很多泡沫，要及时用汤勺撇掉；如果发现卤水有异样，但还没有变酸，可以按以下方法进行挽救：

- 1、先将卤水表面的浮油撇出去，再把卤水倒掉一半，滤干净残渣；

- 2、卤水烧开后补齐一半的水，加入高度酒烧开一个小时，在烧的过程中会有很多泡沫，要及时用汤勺撇掉；
- 3、卤水烧开后，要维持原来的水量，不足及时加水，；
- 4、加入洋葱500克，卤菜做法培训在哪学，小葱1000克，生姜500克，黄酒500克，煮制三十分钟后，将这些佐料捞出；
- 5、加入新的卤料包和辅料，调制卤水的味道，卤菜做法培训费用，再熬制二十分钟就又变回老卤了。

注：已经发酸变质的卤水是不能再使用的，只有舍弃了，否则会对人体造成损害。

卤菜做法培训学校-南长区卤菜做法培训-锡北镇卤之鲜熟食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）位于锡山区锡北镇八士振新路17-21。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前卤之鲜熟食店在冷冻食品加工设备中享有良好的声誉。卤之鲜熟食店取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。卤之鲜熟食店全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。