

卤味牛肉锅加盟 青岛牛肉锅 牛好牛

产品名称	卤味牛肉锅加盟 青岛牛肉锅 牛好牛
公司名称	常熟市牛真牛餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省常熟市支塘镇支川路58号
联系电话	18550519634 18550519634

产品详情

卤水的制作以及保养；

卤水是一锅黑黑的魔法材料，从中能得出许多的美味，

卤水其实是时间的味道，反复的加入卤料、卤味进去，

卤料、以及卤味的风味就会不断积累，使其味道越发酵厚，

其中卤水的制作其实是比较简单，心思在于保养上，

下面开始说明卤水的制作以及保养。

卤水的制作：

工具：大容量的汤锅（个人用过砂锅以及铸铁锅效果比较好，铸铁锅太贵，还是用砂锅吧！）、汤渣袋（用来装卤料以及过滤卤水）、漏勺。

火锅餐饮服务急需升级和优化！

中国是一个美食大国，餐饮行业是一个大产业，已成为仅次于房地产和汽车产业之后的第三大产业。然而，餐饮行业由于地域性强、选择众多，至今还没有形成专业化的餐饮品牌。2015年，中国餐饮行业总产值突破了3万亿，而且增长速度超过17%，预计2020年，餐饮行业的总产值会突破5万亿。随着餐饮市场行情的良好发展，国内外一线大品牌已开始快速的扩张布局。

控制成本的过程中不得不防的十大陷阱！

比如：

对于每个菜品的成本计算方面，卤味牛肉锅加盟，没有严格遵循销售价与成本价的配比原则，没有计算出菜品真正的成本价是多少，青岛牛肉锅，

只是进行大概的估算，大概是多少而已。

在原材料方面以次充好，将就可以就行，反正没有什么大碍，比如制作某个菜品需要用鸡肉，市场上有

几种价格的鸡肉，无色素无添加剂卤牛肉火锅，以前是用十多块钱一斤的土鸡肉，现在用几块钱一斤的注水鸡肉，可是两种价格的鸡肉，做出来

的口感完全是不一样的。某种菜品要吊原汤，卤味牛肉锅无需厨房无需厨师，吊原汤是很麻烦的事情，首先要配备相关的原材料，然后进行熬制，

是一件耗时，费力的工作，而现在却直接加白开水，多放点鸡精就行了。

卤味牛肉锅加盟-青岛牛肉锅-牛好牛(查看)由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。常熟市牛真牛餐饮管理有限公司（www.lwnrg.com）是从事“餐饮服务与管理,食品经营”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张勇。