

香巴香熟食加盟 社区卤味熟食加盟店 湖北社区卤味熟食加盟

产品名称	香巴香熟食加盟 社区卤味熟食加盟店 湖北社区卤味熟食加盟
公司名称	山东香巴香企业管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区徐家楼街道办事处宅子村
联系电话	15853873377 15853873377

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东香巴香企业管理有限公司

3、畜禽类原料：

- 1) 清理：清洗整理成所需形状。例：牛、羊肉要去筋膜、脂肪、油污、分割成合适块形。
- 2) 腌制：清理好的原料及时腌制，配料严格按食谱卡执行，腌制时要做好标志，注明腌制时间、制过程中要按规定翻动。
- 3) 清洗，出自水或开油锅：除清洗外由制作配制。

4、干货类原料

- 1) 拣选浸泡，浸泡用水按食谱卡配制。
- 2) 清洗水落石出漂至无异味。
- 3) 制作：由制作间负责，将半成品按先加工先烧制的原则制成色、香、味，形合格的成品。

4) 验收：

- a. 官检验：外来熟制品包装品是否有破损、污染、水渍。
- b. 品尝
- c. 生产期：保质期标注是否符合规范。
- d. 验收。称重记录。

5) 分盘上柜：分类分盘上柜。

螃蟹：螃蟹肚子一定要朝上，社区卤味熟食加盟店，小伙伴们在蒸煮螃蟹时，社区卤味熟食加盟费用，为了防止蟹黄流出来，螃蟹的肚子一定要朝上！！开锅以后煮10分钟左右，看到螃蟹变成红彤彤就可以开吃啦！

皮皮虾：煮时间比贝类久，吃皮皮虾一般分炒与蒸，一般想吃原汁原味的小伙伴都选择蒸，无论大的小的，社区卤味熟食加盟连锁店，蒸制的时间都是开锅以后7-8分钟。

八爪鱼：头和爪分开煮，因为八爪鱼的头与爪熟的时间不同，想吃口感的小伙伴，一定要把它俩分开下锅，一般是开锅之后把头切下来煮个7-8分钟左右，再下爪子煮个5-6分钟即可。

根据自己的产品受众确定商圈开卤味熟食加盟店，首先要对自己的产品有一个基本的定位，湖北社区卤味熟食加盟，自己的产品是是潮流休闲产品？还是饭桌上的下酒菜？还是逛街时的小零食？只有确定了产品受众才能确定基本的选址原则。一般来说，选址要在多的商场、步行街、学校、居民区、农贸市场、集市等客流量大的地区。

虽然卤味是传承久远的美食，是人们极为喜爱的美食。因而我们对于店铺的选址也要有讲究，注意不能在脏乱差的街头立店，很容易给人造成不卫生的感觉，尤其卤味作为熟食品，更应该注重周边环境的整洁与否。

香巴香熟食加盟-社区卤味熟食加盟店-湖北社区卤味熟食加盟由山东香巴香企业管理有限公司提供。山东香巴香企业管理有限公司（www.xiangbaxiang.net）是一家从事“泰山香鸡,特色风味鸡爪,漫吃卤拼,香巴香鸡翅,熟食店加盟”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“泰山香,香巴香”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使香巴香在猪肉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！

