

社区熟食店加盟费用 岱岳区社区熟食店加盟 香巴香

产品名称	社区熟食店加盟费用 岱岳区社区熟食店加盟 香巴香
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

一、熟食加工工艺流程图

原料验收、预处理、制作、验收、分盘上柜

二、操作步骤：

1、原料验收：

- 1) 包装有否破损、水渍、污染，商品规格是否相符，并称重记录。
- 2) 质量是否符合要求，示波器以次充好，社区熟食店加盟费用，变质不新鲜。检验合格方可收货，不合格品即做退货处理。
- 3) 肉类制品特别是鸡、鸭、鹅是否有内、外伤、瘀血，如有应做退货处理。
- 4) 肉类制品供应商应提供相应的检疫合格证，方可验收入库。

2、预处理：此过程中旨在将经验收合格的原料处理或供进一步烹饪加工制作熟食所需的半成品。所有

半成品交由制作前均需称重记录。

- 1) 蔬菜、水果类原料拣选后洗净，消毒备用，此类原料必须加工当天用完。
- 2) 生姜、香葱等辅料拣选洗净后交制作间备用。

卤味，岱岳区社区熟食店加盟，是指将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类卤味。制作卤味关键在卤水的配制，社区熟食店加盟技术，不同的中药香料配方可做成不同风味的卤水。卤过菜肴的卤汁，应注意保存，留作下次用。卤汁用的次数越多，保存时间越长，质量越佳，味道越美。这是因为卤汁内所含的可溶性蛋白质等成分越来越多的缘故。现如今人们生活质量日益提高，消费观念的不断改变，传统的卤菜现在已经很难满足人们的日常需求，更多人追求更健康，更可口的美食，卤菜培训加盟小编为大家分析一下卤味熟食市场该何去何从。

熟食技术培训小编今天为大家介绍常见海鲜的蒸煮方法和火候：

海螺：煮海螺必须加水，喜欢吃海螺的朋友注意啦！煮海螺时必须加水，一般两斤海螺加一碗水即可。等螺头微探出身来，就可以出锅啦！开锅之后再滴上几点食醋或香油，这样螺肉会更容易挑出来。

海蛎：开锅后蒸三分钟，把海蛎子放在蒸锅里蒸熟，等水开锅以后再蒸煮3分钟左右。值得一提的是，因为海蛎子的大小不一会影响蒸煮的时候，社区熟食店加盟连锁，有些需延长1分钟，想吃到蒸锅都是美味海蛎子的小伙伴可要下点功夫了。

花蛤：不加水干锅煮，煮它的时候一点水都不用加，干锅煮。开始煮的时候会听见“啪啪啪”的生意，这个时候别去打开锅盖，等个3-5分钟，这样煮出来的蛤蜊肉会更嫩！！

社区熟食店加盟费用-岱岳区社区熟食店加盟-香巴香(查看)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）位于山东省泰安市泰山区徐家楼街道办事处宅子村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前香巴香在猪肉中享有良好的声誉。香巴香取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。香巴香全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。