

# 卤菜熟食培训 广元卤菜培训 优家鲜卤

产品名称	卤菜熟食培训 广元卤菜培训 优家鲜卤
公司名称	大渡口区优家卤菜经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市大渡口区春晖路街道文体路137号附1号
联系电话	15808009317

## 产品详情

辣卤是卤味当中的一个分支，除此之外，还有酱卤、白卤、红卤等等。相对于其他几种卤味，辣卤的受众范围大多集中在中青年群体。那么，辣卤店的选店技巧有哪些呢？

首先，不管是辣卤店还是其他什么店，人1流量肯定是位要考虑的因素。不管是什么行业，卤菜培训合肥，只有人2流量大才会带来潜在的消费者，所以不管我们是准备做哪种口味的卤味，都应该着眼于人3流量较大的地区。

但是这就存在着一个问题，辣卤店也好，其他什么店也好，如果能开在人4流如织的步行街当然是好。但是现实的情况是，一般这种位置门面稀缺，要么就是价格昂贵，一般人难以企及。面对这种情况，我们一般就只能退而求其次，选择一些人5流量不那么大的区域了。

但这并不意味着，我们的辣卤店就不做选择，随便蜗居在哪里都可以。其实这当中还是有一些技巧可寻的。我们首先来考虑我们的主要人群，上面已经说过了，主要是中青年人，因为是辣味，广元卤菜培训，他们的接受度比较高。所以，我们就应该选择这些人出没比较多的地方，比如说繁华的写字楼附近，这边大多数上班的都是白领一族，年龄偏小一些，而且消费力也跟得上。另外就是，地下通道口或者是里面的门面，经常逛街的，也多数是年轻人，尤其是女性，她们是我们的重点顾客。另外，新建小区也是不错的选择，尤其是那种户型面积较小的公寓或者是刚需楼盘，年轻人都比较多。

（学习正宗川味卤菜就到重庆优家鲜卤，欢迎拨打页本图片上的电话随时联系我们。）

卤菜熟食培训课程核心要点：

- （1）掌握卤菜食材与香料的选择鉴别及加工技巧；
- （2）掌握秘卤料的配制及卤水的炼制方法；

(3) 掌握特殊食材的加工腌制办法及卤制解决办法，如牛肉；

(4) 掌握卤菜熟食的保鲜技巧及卤水的保养解决办法；

卤菜熟食培训“卤制别人不能卤的食材”，卤菜培训优势：

(1) 秘卤技术由张老师自主研发，仅我校学员才能做出这种口味；

(2) 纯中药香料，不含任何添加剂，市场反应很好，经营更放心；

(3) 品牌卤菜卤制菜品更广阔，可以卤制荤素菜品、海鲜菜品、羊肉、羊腿等；

(4) 教技术配方，不做任何技术保留，正正经经教学，传授正宗卤菜熟食技术；

(学习正宗川味卤菜就到重庆优家鲜卤，欢迎拨打页本图片上的电话随时联系我们。)

提到重庆卤鸭翅，大家脑海里会浮现出这几个词：好吃，香，卤菜熟食培训，啃起来有趣。但是说到做重庆卤鸭翅，大家可能又都会面露难色。的确，重庆卤鸭翅的制作，有诸多的难点。

今天，就来分享一个重庆卤鸭翅的制作方法。非常简单，非常实用，重点是做出来还非常好吃。

首先准备好做重庆卤鸭翅的原料：鸭全翅500克，老卤汁，大料，桂皮，小茴香，特色卤菜培训，五香粉，香叶各适量，葱姜，蒜，干红辣椒适量。

接下来的调料是老抽，生抽，料酒，盐，还有糖，分别准备适量。

将鸭翅膀洗净切成块，然后适当的焯水（注意切块不能太小。适当就行）。鸭翅膀个头小，可以直接采用我们前面说的热焯法。就是直接将水烧开，然后将鸭翅膀放进去。

焯水过后，将老卤汁和其他辅料一起，全部加入锅里，用大火烧开。

接下来我们将鸭翅全部放入锅中，然后再用大火煮沸之后转成小火，煮上半个小时的样子就可以了。其实核心的重庆卤鸭翅操作过程，不过3分钟而已。

五香重庆卤鸭翅，味道好，颜色也很有人。不仅如此，如果长期食用，还有一定的养生功效。大家看了上面的制作步骤也知道，重庆卤鸭翅的制作方法很简单，那么，有没有特别需要注意的地方呢？

当然有。那就是，每次制作完重庆卤鸭翅之后，卤水可以不用倒掉，但是我们卤水还是要进行必要的打理。香料和浮油，需要撇掉。卤水要自然冷却后，用保险盒装好，然后再放入冰箱中保存。冷藏或者冷冻，都是可以的。还有一个就是，鸭翅膀本身带着一定的腥味的，可以用生姜丝或者是料酒进行一个腌制。

重庆卤鸭翅和其他的卤味一样，都容易发生氧化反应。适当采取措施，可以减缓这个过程的发生。具体来说，可以用纱布遮盖，用直冷型的陈列柜冷藏摆放，还可以在表面刷一层油。

刷油，可直接选制作重庆卤鸭翅的油，也可以用其他的熟油。标准只有一个，那就是味道必须接近卤水的味道，或者是味道比较淡的那种才好。

( 学习正宗川味卤菜就到重庆优家鲜卤，欢迎拨打本页图片上的电话随时联系我们。 )

卤菜熟食培训-广元卤菜培训-优家鲜卤(查看)由大渡口区优家卤菜经营部提供。大渡口区优家卤菜经营部在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，优家鲜卤一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张先生。