

南川区卤菜培训 优家鲜卤欢迎来电 卤菜培训班

产品名称	南川区卤菜培训 优家鲜卤欢迎来电 卤菜培训班
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

优家鲜卤学堂：卤菜卤水调制与卤制之白卤卤制

白卤与红卤虽然名称不同，但制法大致相同，只是在制红卤时要加酱油、冰糖，口味咸鲜回甜，而白卤只加盐，一般不加酱油和冰糖，即便加糖也只是少量，目的是为提鲜，而不能吃出甜味，卤出的菜肴以原汁原味取胜。

（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。）

重庆卤菜培训学校，重庆卤菜培训实体店，白卤卤制方法

今天讨论的问题是如何做好卤菜培训学校的市场工作，提高卤菜培训学校的品牌度。在做卤菜之前我们先要知道什么是卤菜，中国是一个美食的国度，有着各式各样的美食，而在众多美食中，中国卤菜更是源远流长，种类繁多，风味各异，一直以它独有的形式在不断的超越与发展，在粤菜、湘菜、徽菜、川菜当中都有非常大的影响力，而且不论城市乡间，放眼酒楼饭店、街边小巷随处可见其踪迹。

卤菜是烹饪学上凉食菜肴的通称，是各地区耳熟能详的家常菜。卤菜共分为红卤系列、盐焗系列、麻辣系列、泡椒系列、烤鸭系列、酱香系列、五香系列、海鲜系列、凉拌系列等九大系列。它经过腌制、风晒、煮焖或卤制后，经刀工处理，简单包装，即可食用，特点是干香、脆嫩、酥烂、爽滑、无汤、不腻、色泽光亮、食用方便、便于携带，备受人们的喜爱。

在川渝两地卤菜更是深受人们的喜爱，但多数人又不会做卤菜，有着庞大的市场空间。也就催生出来了一批卤菜培训学校，这些卤菜培训学校，很多都是由几个师傅找个地方，摆上几张桌子就开始拉人教学了，在我们看来要真正做好一个卤菜培训学校，还得要看能给学员带来什么样的利益。

学员来卤菜培训学校学习，南川区卤菜培训，学成后要么是去开特色卤菜店，要么是去酒店做卤菜师傅。

大部分的学员都有着开特色卤菜店的梦想，学员学有所成再回去开家店，现在竞争压力也很大，不是说你学会了几个卤菜，租个门店，拉上三两人就能干的。这样一定是不科学的。那作为卤菜培训学校应该教会学员卤菜的同时，还要教会学员做好差异化定位，店铺取名，商标设计，科学选址，店铺设计，设备选购，物料购买，人员培训，账务管理，卤菜培训班，会员开发，市场推广，新品开发，特色卤菜培训，活动促销等等，如果不从整个系统去考虑的话，我想在现在竞争激励的环境下，卤菜培训学校也会没了出路。

一锅好卤水固然重要，但卤菜的后续加工也同样重要，因为卤菜的后续加工，正宗卤菜培训，既能给味道的卤菜锦上添花，又可掩盖味道稍差卤菜的某些缺陷。这里，我就来把卤菜的一些后续加工技术介绍给大家。

重庆卤菜培训，卤肉技术培训，卤肉凉菜培训

1、原汁卤水拌制卤菜：有些块头稍大或整块原料，却不容易腌渍入味，比如整鸡、整鸭、猪头、牛肉、鸭胗、猪肉块等。而在这些原料下到卤水锅里后，很容易就造成原料内部香味不足。针对这类卤菜我们可在卤好的菜肴经刀工处理后，再淋入原汁卤水一起拌匀，以补充调味。

2、下锅复卤卤菜：当天没卖完的卤菜隔天再卖时，一般都会下锅复卤，以补充损失的香味。

3、另加调味品凉拌卤菜：川式卤菜在卤制时，因为加有糖色，故成品的外观都比较深。它的后续加工除了原汁卤水拌制外，一般都是凉拌，并且以干拌为主，用干辣椒面、花椒面、小米椒粒、香菜末、芹菜末、葱花、蒜泥、味精、鸡精、熟芝麻、酥黄豆、酥碎花仁等。

4、用油脂浸泡卤菜：这种方法，主要是针对油卤菜而进行的后续加工，使原料的色泽和香味能够较长时间地保持住。

5、调味汁浸泡卤菜：在卤制宽厚的大型原料或质地紧密的原料时，由于原料难以在有效时间内入味，而卤菜又不可能像炖菜那样长时间加热，所以某些卤好的原料便需要在捞出来以后，再浸泡在特别制作的调味汁里边以补充味道。

6、卤菜的其他后续加工技术：近些年，卤菜的后续加工技术已经有了一定的延伸，比如炒、炸、爆、焗等方式烹制成菜，虽说这时的后续加工属于热菜制作，但我还是把它归入到卤菜的后续加工。

（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。）

南川区卤菜培训-优家鲜卤欢迎来电-卤菜培训班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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！