

优家鲜卤在线咨询 实体店卤菜培训 卤菜培训

产品名称	优家鲜卤在线咨询 实体店卤菜培训 卤菜培训
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

3分钟学会经典又迷人重庆卤鸭翅

提到重庆卤鸭翅，大家脑海里会浮现出这几个词：好吃，香，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，卤菜培训，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，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，实体店卤菜培训，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。）

优家鲜卤学堂：卤菜卤水调制与卤制之红卤卤制

往鲜汤桶里放入生抽1升，盐100克，老抽300毫升，糖色200克，料酒100毫升，鱼露50毫升，冰糖150克，玫瑰露酒20毫升，鸡粉、味精各30克，待中火熬出香味则大功告成。此时便可以下入准备卤制的原料了。如果再加入一些用猪油炸香的蔬菜料（比如长芹菜段、整青椒、整棵的香菜），那么卤水的香味会更加浓郁醇厚。

（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，红卤卤制方法

卤菜店开启之后卤菜的经营也需要一些技巧来迎合消费者。不是单纯的卖卖就完事了。卤菜店没有什么很复杂的烹饪方式，也不需要很多烹饪工具，也不需要提供座椅板凳，门店就不要很多的服务员，厨师这些人员。所以在经营成本上大大的减少了，特色卤菜培训，经营成本较低这是开卤菜店的优势，但是也是劣势，门槛低所以经营的人也就多，这个时候就需要找寻自己合适的经营方式了。下面是我总结的一些基本的经营技巧。

- 1、前期优惠券营销（打出人气）；
- 2、赠送活动（维持顾客）；
- 3、一定要有外卖服务（拉紧客户，方便客户）；
- 4、千万不要切碎了卖（外卖除外）；

这些都是些卤菜开店维护客户的技巧，外卖是现在卤菜店的购买方式之一，如何做好外卖服务。其实是要有一定的网络营销基础。因为外卖服务不是简单的上一个外卖网站就可以了。还有很多的网络营销技巧。这些网路营销售卖卤菜的技巧我在下一篇将会为大家详细讲解。因为我主要做大学周边的卤菜店，外卖营销我的经验是相当丰富。

（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，如何经营卤菜店

优家鲜卤在线咨询(图)-实体店卤菜培训-卤菜培训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为客户提供“卤菜培训,卤菜培训学校,重庆卤菜”等业务，公司拥有“优家鲜卤”等品牌，专注于其它等行业。欢迎来电垂询，联系人：张先生。

