

卤菜培训班 眉山卤菜培训 优家鲜卤培训机构

产品名称	卤菜培训班 眉山卤菜培训 优家鲜卤培训机构
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卤水保存

随着卤水使用次数的增加，保存时间的增长，卤水的味道会变得越醇，所以妥善保管卤水尤为重要。其做法是：每次卤完原料后，过滤打渣，特色卤菜培训，并撇去浮油。即使在不使用的情况下，也坚持每日烧沸（春冬季节气温较低时可隔日热开）。

需要注意的是，烧沸后不能再搅动，更不能有生水溅入，以免引起卤水变质。另外，香料包要及时更换，因为卤水每使用一次，味道就会减弱，而且使用次数越多，味道越寡。

为了使卤水的口味始终如一，卤菜技术培训，只有及时添加调料，更换香料包。

做法：每次卤制前都酌情适量补充一些调料，而香料包一般卤制两三次后更换一回。

一般一锅卤水需要卤制多种原料，所以不免会遇到一些腥膻味重之物，眉山卤菜培训，因此做好原料的处理加工也很重要。原料在下锅卤制之前，要根据不同原料采取不同的处理方法。比如干货原料要先涨发再卤制；动物原料要进行宰杀、去内脏、分割等工序；一些特殊的原料，比如异味较重的下水等原料，则是把老卤舀入另锅，单独卤制为好。

（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。）

重庆卤菜培训学校，重庆卤菜培训实体店，卤水保存方法

优家鲜卤开店指导：卤菜开店之经营之道

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，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的。还有很多的网络营销技巧。这些网络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

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，卤菜培训班，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

卤菜培训班-眉山卤菜培训-优家鲜卤培训机构(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位于重庆市大渡口区春晖路街道文体路137号附1号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前优家鲜卤在其它中享有良好的声誉。优家鲜卤取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。优家鲜卤全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。