

重庆卤菜培训地址 荣昌卤鹅卤菜培训地址 优家鲜卤

产品名称	重庆卤菜培训地址 荣昌卤鹅卤菜培训地址 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

学好重庆经典卤菜技术的七大秘诀

- 1、首先得有一个好的，有特色的配方，这点勿庸俗质疑。在之前的课程中已经讲过，怎样调配一个有特色的配方，想知道的朋友欢迎来电咨询。
- 2、接下来就是调制新的卤水。特别注意要熬制卤水的方法：卤汤得有鲜味，肉香味，厚味，回香味，卤汁浓厚。这几项很重要。在前面的课程中也讲过，如何做出一锅特色卤汤，其中也有配料。
- 3、有了好的卤菜配方和好的卤水，接下来就生货原料的初加工。对肉类的处理，臭味比较大的，如猪心，猪肚等，这些都得先清洗两三遍，在沸水出去除肉里的杂物备用。
- 4、卤肉的时候，先放鸡肉和猪肉，这样即有鲜香味，肉香味，再加上卤香味。厚味，回香味，越吃越香就随之而来了。
- 5、卤菜的火候也很关键，那怎么才能精准的掌握好卤制的火候呢？当然各有各的方法，有些师傅用尖筷子刺肉等等。而张师傅的方法是用眼睛看，如猪头肉，当它的形状成了C字型的一半弯曲，就刚刚到位。如鸭子当卤到鸭翅，鸭腿前面露出两厘米左右的骨头时，火候也刚刚好，其实只要多操作几天，卤制的同时多闻，多观察就能很好掌握了。
- 6、卤菜的颜色也重要，所谓色香味型，色排在首位。其实我个人认为，这不完全正确。颜色再好看，卤菜没香味，味道不好，吃了没回头客，一定撑不了多久。颜色鲜亮自然，菜品看起来新鲜才好。太鲜艳的反而不行，顾客会认为你加了色素的。一个专业卤菜师傅，一定会多实践，多观察，多总结，多学习，多想，重庆卤菜培训地址，上进才练出来的。
- 7、一个好的卤菜师傅，一定会多去尝试别的卤菜店的味道，只有多尝，荣昌卤鹅卤菜培训地址，才会尝到各种不同风味，才能更加的了解自家卤菜的优缺点。当发现一款确实有特色的卤菜时，如果是我认可的，喜欢的味道时，我不在意你是路边摊也好，开的店也好，对方的生意好坏我也不管，

我一定会想办法学到手。因为我明白一个道理，有特色才有竞争力，不进则退，原地踏步迟早被淘汰。

(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。)

如何锁住食物本来的味道

对于卤制品味道的把握，优家鲜卤有自己独特的方法，五香香卤卤菜培训地址，在原料的初加工时就让味道得以更大程度的保留，再进一步处理让食物发挥出的味道，让人体会到自然的味道。

原料经过初加工处理后，还要再对原料进一步加工，比如浸漂、码味等，这几个步骤看似简单，但是其中蕴含的道理是让卤菜大放异彩的原因。

浸漂分为香料浸漂和卤菜原料浸漂。香料一般用清水浸漂，这样才能去掉它的杂质，让香料回软，有利出味。浸漂时夏天是5至8小时，冬天则稍微长些是8到12小时。

原料浸漂。体形大的原料，比如鸡、鸭、猪蹄等卤品原料应该在清水中浸泡，使其去掉血污和腥膻味，确保卤菜的色泽和风味，浸泡的时间夏天1到2小时，冬天3到5小时。味重的原料要多换几次清水，腥膻味重的原料应该跟鲜味足的原料分开浸漂，比如鸡鸭肉不能与牛羊肉一起浸泡，以免串味。

卤菜培训，重庆卤菜培训学校

码味，这是需要重视的细节，需要很好的把握，才能成就奇香卤菜的美名。一般对于那些形体比较大的原料，比如鸡、鸭、羊、兔肉等卤品原料，浸漂之后码味。将原料放在容器中，加入精盐，一般是500克的生料加入10克到20克的盐，与干花椒、料酒、葱节、五香粉充分搅拌均匀。码味的时间夏天是3到5小时，冬天是8到12小时，通过码味既可以让原料因精盐渗透入原料内部，使得卤菜有基本的味道，又能通过料酒、花椒、五香粉的作用，去掉腥臊异味和增加卤香味。

(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。)

很多的时候，可以说，选择一个小项目做点生意，不用像上班一样受到约束，也不用像管理大公司一样劳心费神。学点小技术，租个小门面，营业时间自己定，将产品的口味做好了，每天赚个百八千也就差不多了，自己过的也舒坦。卤菜就是一个非常好的选择！学卤菜技术哪里好？成就小本生意的摇篮，就是重庆优家鲜卤卤菜培训中心。

没有市场的项目，麻辣卤菜培训地址，做得再好也没有意义。同样的，如果学不到真技术，还不如不学！但是在重庆做卤菜的话，可以说技术一定要过硬！只要学员用心学习，核心技术也通通教学！对于卤菜而言，卤水的制作是重点，也是核心！可以说不管是重庆还是其他省市，没有一家加盟或者是卤菜培训品牌像重庆卤菜培训一样教学真技术！学卤菜技术哪里好？能不能学到真技术，一看便知，学真技术，就是将生意一步步做好，首先是学技术！怎么样开店是第二步，也是很重要的呢！

(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。)

重庆卤菜培训地址-荣昌卤鹅卤菜培训地址-优家鲜卤(推荐商家)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。