

加盟卤菜店有哪些 大渡口区卤菜加盟 优家鲜卤在线咨询

产品名称	加盟卤菜店有哪些 大渡口区卤菜加盟 优家鲜卤在线咨询
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

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，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，卤菜加盟大概多少钱，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，大渡口区卤菜加盟，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。）

保存卤汁时，应注意以下几点

- 1、撇除浮油、浮沫。卤汁的浮油、浮沫要经常撇除，并经常过滤去渣；
- 2、定时加热消毒。夏秋季每天早晚各烧沸消毒一次，秋冬季可每日或隔日烧沸消毒一次，烧沸后的卤汁应放入消过毒的容器内；
- 3、容器必须用陶器或白糖瓷器皿。不能用铁、锡、铝、铜等金属器皿，加盟卤菜排行，否则卤汁中的盐等物质会与金属发生化学反应，使卤汁变色变味，乃至变质；
- 4、存放位置，卤汁应放在阴凉、通风、防尘处，加上纱罩，防止蝇虫等掉入卤汁中；
- 5、添加香料，香料袋只用过两次，就应更换。其它调味料则应每卤一次原料，即添加一次。

附注：卤菜有了老卤后，调制卤汁则不必非用骨汤，用清水亦可，也可不加油了

（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。）

选择四川特色卤菜培训班要注意以下事项：

今年各行各业的生意都不太好做，连打工也不如意。然而优家鲜卤的卤菜凉菜生意却比往年更好，这是为什么呢？下面来分析分析。

卤菜市场大的惊人，因为它方便顾客，买回家后就可以直接下饭下酒、作为休闲零食也都可以，省去了自己下厨房动手的麻烦，试想下在外忙碌了一天，人也累了，就急忙往家里赶，这时谁还愿意下班后再到厨房去做菜呢？当然作为一名消费者，到底选择哪家卤菜店呢？站在消费者的角度，一定是找一家味道好、卫生好，服务好、价格公道、有特色的卤菜店去购买吧。

有部分顾客看见优家鲜卤生意好，也想学习卤菜技术找个地方开家自己的卤菜店。俗话说：外行看热闹，内行看门道，外行人把卤菜行业看的过于简单，简单到以为随便学个技术，开个店把肉卤熟就可以卖钱了，真有这么简单谁还去打工呢？下面来简述下如何选择卤菜培训学校。

- 1、要学习卤菜技术，一定要先了解对方有无实体店，您说您的味道有特色，为什么不自己开店呢？
- 2、到实体店后先品尝对方的几个特色菜，考察时先不通知对方（以免对方到别处买来让您尝）。
- 3、到对方厨房去参观(了解对方是否有厨房，避免对方从别处进的货来卖)。
- 4、到厨房看对方有无存放添加剂，加盟卤菜店有哪些，如果有各种添加剂请止步。
- 5、看下厨房卫生情况怎么样，从卫生上也可以看出对菜品的要求。
- 6、观察对方的生意现状，菜品是否新鲜，摆放的数量多与少，也可以看出每天大致的销量情况。

7、多品尝市面上的卤菜店，10家、20家、50家.....不怕不识货，就怕货比货。

8、以上都满意时，再与对方交流了解是否教真技术，不教核心配方请止步，因为没有核心配方您会很被动的。

以下是上一批学徒，按照杨龙伟师傅指导的考察方法，考察了数家卤菜培训机构，又回来学习的学徒，已经学完技术毕业了。

（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。）

加盟卤菜店有哪些-大渡口区卤菜加盟-优家鲜卤在线咨询(查看)由大渡口区优家鲜卤经营部提供。大渡口区优家鲜卤经营部为客户提供“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。