

# 凉山卤菜加盟 优家鲜卤在线咨询 卤菜加盟那个品牌好

产品名称	凉山卤菜加盟 优家鲜卤在线咨询 卤菜加盟那个品牌好
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

### 两年前陈劲松来学习重庆卤菜现在已修冻库

五六年的时间里，优家鲜卤重庆卤菜技术培训机构培养了来自全国各地的众多学员。他们当中有许多人在学成之后都选择回到自己的家乡开店，将自己的知识、技术变成实实在在的财富。这其中也有很多人开了分店，扩大了经营，然而今天我们要分享的故事的主人公开的却是冻库。

他叫陈劲松，30岁出头，来自四川南充。两年前，陈劲松带着对重庆卤菜的浓厚兴趣找到优家鲜卤学艺，在品尝了优家鲜卤的特色菜品之后，他很快下定决心要学习重庆卤菜。和许多人一样，陈劲松的身上有一股韧劲，他坚信只要通过努力的学习就可以掌握重庆卤菜技术的诀窍。

然而，光有努力显然是不够的。在优家鲜卤学习了一段时间之后，他才意识到原来看起来简单的重庆卤菜，并不只是把原材料丢进卤水里面煮熟那么简单。在这个过程中，涉及到的卤料分量、投料时间还有原材料的处理都有诀窍。虽然优家鲜卤的卤菜技术培训的场地看起来并不起眼，但制作卤菜的每一个过环节却都是一丝不苟，挑不出一丝毛病。很快，陈劲松拜别师傅，回到自己的家乡，开了一家自己的卤菜店。

时间一晃就是两年，在这两年时间里，陈劲松的重庆卤菜生意日日红火，蒸蒸日上。在他们当地，很多人远道而来，慕名前往他的店铺，品尝卤菜的美妙滋味。对于每一个做卤菜的人来说，夏季的生意是为火爆的。但对于陈劲松来说，夏季爆好的生意也带来了一些令人快乐的“烦恼”，那就是在夏天高温环境下原材料和熟食品都不容易保存。为了解决这个问题，陈劲松想过很多办法，比如分批卤制卤菜、少量多次采购原材料等等。但这些措施都没能从根本上解决问题，一不小心有时候去得稍微迟一点儿还买不到上好的猪头肉和凤爪等等。想来想去，陈劲松决定拿出一笔资金，修建一个冻库，一方面满足夏天每日的销售所需，另一方面也减少自己多次往返原材料市场造成的人员浪费和时间浪费。

（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。）

## 优家鲜卤课堂：如何检验卤菜原料的品质

前几期的重庆卤菜课堂中，张师傅分别从做卤菜常见工具的角度给我们介绍了一些在做卤菜会用到的工具，今天张师傅将给我们讲解如何判断卤菜原料的品质。

在制作凉卤菜肴之前，一定要充分了解各种原料的品质，特点，性能，应用，产地，加工和保存方法等。只有充分了解并利用每一种原料的特性，才能烹制出独具特色的卤菜菜肴。

鉴别原料是否符合要求，检验的方法有两种：一是由食品管理单位或食品专业检验人员通过科学仪器进行检验，从而来判断其原料是否符合要求，这称为理化检验，这种方法太过专业，在我们日常生活也不具备检验条件。今天我们主要讲另一种方法，就是通过人们的感官（视觉、嗅觉、触觉、听觉）用望，闻，切，尝等方法来判断原料是否符合要求。

- 1、望：用视觉眼睛来观察原料的形状、色泽，卤菜加盟得多少钱，从而来判断其是否符合要求。
- 2、闻：用嗅觉鼻子来感觉原料的气味，从而来判断其是否符合要求。
- 3、切：用触觉手接触原料，通过按、敲等触摸方式来观察原料的硬度、质地、弹性、声响。从而来判断其是否符合要求。
- 4、尝：用味觉舌尖接触原料来感觉原料的味道，从而来判断原料是否符合要求。

今天张师傅主要从人体的感官用望闻问尝的四种方法来检验重庆特色卤菜原料的品质，卤菜加盟那个品牌好，对于原料的品质是做卤菜的头一道关，要想做出味道好的重庆卤菜，必须要选用合适的原料才能做出正宗的卤菜，重庆卤菜培训加盟，大家在学会今天的方法后，一定要运用到实际的操作中。

明日张师傅将给大家讲解重庆卤菜中常用的调味料，凉山卤菜加盟，给大家讲解做卤菜中需要准备的调味料，如何做出味道好的卤菜，很大一部分取决于调味料的配制，所以大家敬请期待！

（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。）

1、取老母鸡2只（约3000克），卤菜培训中心在哪里，宰杀洗净后剁成大块；猪棒骨3000克，用刀背敲破；猪肉皮、鸡爪各1000克，洗净待用。

2、锅入冷水，放入老鸡块、猪棒骨、猪肉皮和鸡爪，大火烧沸后，卤菜加盟店挣钱吗，撇去浮沫，捞出来用清水冲洗干净，待用。

3、另取一不锈钢桶，江阴卤菜培训中心，舀入清水25升，放入焯过水的原料，及老姜（拍破）、大葱（整根去皮）各500克，大火烧沸后转小火熬约2小时，至鸡肉酥烂、汤汁浓稠时，离火并打去料渣，好的卤菜培训中心，即得鲜汤。

（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。）

卤菜培训，重庆卤菜培训，卤菜培训学校哪里好

凉山卤菜加盟-优家鲜卤在线咨询-卤菜加盟那个品牌好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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务

回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。优家鲜卤——您可信赖的朋友，  
公司地址：重庆市大渡口区春晖路街道文体路137号附1号，联系人：张先生。