

优家鲜卤在线咨询 卤菜技术培训. 成都卤菜培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 优家鲜卤在线咨询 卤菜技术培训. 成都卤菜培训 |
| 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

重庆卤菜不止是卤菜

重庆特色卤菜是什么，为什么会让你成功？它有什么样的特殊魅力，让大家都追逐？今天我就来讲讲我的故事。

重庆特色卤菜，重庆卤菜培训，川味特色卤菜

我是学习重庆卤菜的一名学员，在重庆优家鲜卤培训卤菜技术。我早已经学成出师了，在自己的家乡开了多家重庆卤菜店，生意还不错。每天都亲自去我的各个店铺做监督，我不仅要监督我的员工是否卤的好东西，我还要去监督选材。因为以前在重庆卤菜学习的时候，我的师傅就经常对我说卤制食品，除了卤水还有就是食材的质量，不同等级的食材卤出来的口感完全不一样，让我们切记切记。记的刚去重庆特色卤菜学习的时候，师傅每天都会给我们卤制品吃，做示范。我尤其爱卤猪蹄，那猪蹄卤到连骨头里的汁水都好吃到哭！口感，肉质鲜嫩，入味儿。好吃极了，我每天吃都不会吃腻。大家知道为什么吗？因为师傅不是用一般的卤料熬制卤水，他还加了能入食的药材，提高卤香，并且在一定程度上调养身体，使你在边吃东西的时候又有养生功效。这就是为什么那么多人愿意吃重庆卤菜的原因，也是我选择重庆卤菜学艺的原因。现在社会，食品种类繁多，但好吃又利于身体的却少之又少。所以我的店铺定期会让师傅给我指导指导，看看我做的是不是符合条件。这也就是我的店铺和师傅的重庆卤菜一样，火爆的原因。

吃重庆卤菜，让你在美味中又放心食品安全，享受自然美味的卤食！

（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。）

做卤菜创业前你需要知道的几点心理准备

一、要能吃苦，做卤菜是很累的，成都卤菜培训，很多人做这个主要是看到别人生意好，觉得一定很赚钱，但却想不到做卤菜背后付出的汗水，当做了这行却发现太累，坚持不了多久就放弃了。

二、心细，从原料的采购，加工，卤制，销售，一定要细心，任何一个环节都不能存在问题。卤菜是很枯燥的，劳累的，特别是刚从事这个行业，生意不好，卤菜技术培训，经验不足，卤菜培训哪家比较好，很容易受到打击，你是不是能挺过去。

三、要有好的技术，这个技术不是说你有一个好的配方，卤菜培训多少，而是说你的综合能力。如果你的基础技术不过关，就算是给你天下1好的配方，你也做不出好的作品，所以我认为制作工艺很重要。

四、要有正确的人生观价值观，好的经营理念。永远要记着，宁可自己吃亏，也不能让顾客吃亏，要用真诚的心去对待每一位顾客。我们要学会思考，学会观察，重庆卤菜技术培训学校，不停的变化，不停的进步，你总会成功！

（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。）

初步熟处理也称前期热处理、加热预处理、初步热处理、预熟处理等，是指把经过加工整理的烹饪原料放入水(卤)锅、油锅、蒸锅或熏烤炙炉中，利用不同的传热介质进行初步加热，卤菜做法培训，使其成为半成品，以备正式烹调之用的加工过程。其中，部分干料的涨发工艺也属于初步热处理，烹饪原料的初步热处理是烹调工艺中具有较高技术性的一个环节，属半成品烹调工艺。对烹饪原料进行合理的初步热处理，是实现菜肴色、香、味的重要手段。

初步热处理主要是用水、油或蒸汽作为传热介质加热，而用热空气、盐、沙等为介质进行初步热处理的也有，但不多。

下面，我就把几类常见的初步热处理方法介绍给大家。

水加热处理工艺：水加热处理是指把经过初加工后的烹饪原料，放入不同温度的水(汤)锅中加热至一定状态，以备进一步切配成形或正式烹调之用的工艺。水加热处理可分为：焯水、水煮和卤汁走红。

油加热处理工艺：油加热处理又称过油、油锅，是指在正式烹调前用食用油脂为传热介质，将加工整理过的烹饪原料制成半成品的工艺。它能影响菜肴的色、香、味、形、质。油加热处理的方法主要有：滑油、走油、过油走红、煸炒、焗油。

（学习正宗川味卤菜就到重庆优家鲜卤，欢迎拨打页本图片上的电话随时联系我们。）

重庆卤菜培训，卤菜技术培训重庆卤菜培训哪家好

优家鲜卤在线咨询(图)-卤菜技术培训.-成都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。