

优家鲜卤加盟费用公道 自贡优家鲜卤加盟费用 优家鲜卤

产品名称	优家鲜卤加盟费用公道 自贡优家鲜卤加盟费用 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

销售熟食卤味制品应当符合下列要求

- 1、销售熟食卤味前应严格检查质量，使用食品专用工具取货，货款分开。
- 2、熟食卤味销售区应设有空调、紫外灯、温度计，温度保持在25C以下。
- 3、散装熟食卤味不得超过4小时，超过时间的，应当回炉加工；隔市熟食必须冷藏，再次销售前应回炉充分加热。
- 4、盛装熟食卤味的容器和工具必须使用食品专用容器和工具，并每日清洗、消毒，不得着地存放食品。
- 5、熟食卤味间应有洗手、冷藏、消毒设施，做好防蝇、防鼠、防蟑等措施。
- 6、使用的食品包装材料应当符合食品安全要求。
- 7、熟食卤味必须在熟食间内存放、销售，禁止移到熟食间外出摊销售。
- 8、销售熟食卤味制品应当在场所张贴醒目标志提醒消费者加温后食用。

卤菜技术培训学校，卤菜培训哪里好

- 1、采购的猪、牛、羊、鸡、鸭等禽畜原料和内脏，需索取检验检疫合格证明。
- 2、采购和使用食品、食品原料、食品辅料、食品包装材料应当索取生产企业和经营单位的营业执照及许可证(复印件)及其产品检验合格证明。

3、定型包装的食品、食品原料和食品辅料等，其标识标签应符合食品安全要求。

4、原料须经质量验收，摘除有害腺体，清洗干净后加工。

(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。)

制作重庆卤菜，先要学会如何辨别食材

我们都吃过美味的重庆卤菜，而且周边的重庆卤菜店铺也非常的多，也有很多人希望能够趁着卤菜行业的发展势头开一家属于自己的卤菜店。那么想要卤菜店生意兴隆，不仅仅是要掌握精湛的卤菜技术，在食材的选择上也很重要。这是做卤菜的关键一步，原材料的好坏关系到后续的每一道工序。市场上可供选择的食材有很多，卖食材的商家也有很多，那我们该如何辨别食材的新鲜程度呢？

首先我们要知道这个食材准备要做什么卤菜，做之前需要怎么处理，然后根据原材料的特征和品质进行挑选。有两种检验方法可供参考，一种是比较科学的方法，优家鲜卤加盟费用合理，技术要求也很高，就由食品监管单位或是由专业的食品检验人员用专业的检测仪器进行检验，这种检验方法属于理化检验，一般人也不具备这样的条件。另一种常用的检验方法，也是人们日常积累的经验，通过感官来判断食材是否新鲜，所谓感官就是用我们的视觉、嗅觉、触觉、味觉、听觉来对食材进行判断。视觉就是用看，观察食材颜色是否正常，优家鲜卤加盟费用怎么样，外形大小是否符合要求；看的时候要多留心眼，如果是大量采购，我们就要拨开看看，以防不良商家以次充好混在好的原材料里面。嗅觉，有些食材变质后的气味会有明显变化，所以可以通过嗅觉来辨别食材是否新鲜。触觉，通过触摸来辨别食材的质地、硬度等判断是否新鲜。我们也可以用味觉进行品尝，用听觉听声音是否正常，不过这两种方法用得比较少，一般用于特定食材，而且也都是要求有一定经验才能辨别出来。

想要快速辨别出食材新鲜程度还是需要长期的经验积累，当无法辨别时，可以多去几家看看，货比三家，不断提升自己的辨别能力。

(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。)

对于大部分卤菜店来说。卤猪蹄是一个不可缺少的招牌菜品，但是到了夏季，就算是招牌菜品，也会遇到一些让人头疼的问题，比如说夏天很容易让人心烦气躁，卤猪蹄给人的感觉就是又油又腻，而且含了太多的热量卡路里，那么怎样做才能让我们吃起来不油不腻呢？如果你解决不了这个问题，那么本管理的卤水组方多么的独特，吃起来味道多么的香，人的身体就还是会本能的拒绝，那么你的卤猪蹄也同样销量提不上去。

所以今天我就来给大家，解开卤猪蹄肥而不腻的秘密。

首先，我想要告诉大家，对卤猪蹄原材料进行一个提前腌制非常重要，很多人觉得猪蹄那么大，就算腌制也不见得味道能进去多少，而且工作量还大，浪费时间而已，其实腌制不仅能够提高我们的效率，而且会让我们的猪蹄更好的吸收味道。经过腌制之后的猪蹄，还要进行一个除油处理。这里，我一般是采用油炸的方式油炸它，有一个好处就是可以去掉猪蹄上面多余的肥油，自贡优家鲜卤加盟费用，而且炸过之后的猪蹄，它的肉质会更干更柴，这样子当我们将猪蹄放进卤水当中之后，猪蹄吸收卤水的效果也就更好，这样自然香味就能渗透到猪蹄的每一个结构里面，我们吃起来的时候，就不会感觉到腥，而是满口都是一种中药材的香味了。

猪蹄本身是含有一种异味的，这种味道一般就是来自于猪蹄子缝隙的那些没有去干净的毛发。在这一步上面大家也千万不能偷懒，不管你采用什么办法，一定要将他们全部驱逐干净，否则的话

，顾客一旦掰开了猪蹄的脚趾，就能闻到那一股异味，这样别说回购，估计不找你退货就算是一种万幸了。

卤猪蹄在夏天销售的时候，由于温度比较高，所以表面的水分很容易就蒸发掉，继而发黑发干，所以我们可以将卤水准备一部分淋在猪蹄的表面，然后再对猪蹄进行一个规律的翻动，优家鲜卤加盟费用公道，这样子就能保证猪蹄回口弹润，而且不干不柴了。

都做到了这些话，自然就不愁卤猪蹄卖不出去了。

（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。）

优家鲜卤加盟费用公道-自贡优家鲜卤加盟费用-

优家鲜卤(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是重庆 重庆市 ,其它的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在优家鲜卤领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创优家鲜卤更加美好的未来。