

四川卤菜培训 优家鲜卤欢迎来电 卤菜培训合肥

产品名称	四川卤菜培训 优家鲜卤欢迎来电 卤菜培训合肥
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。）

优家鲜卤课堂：提高卤菜技术的总结

1、卤料质量一定要选的，香味更纯、更香、更持久。而质量差的卤料带有苦味，而且不够香，也不持久，所以卤出的味道自然不好。

2、市面上的卤料种类有几十上百种，很多并不适合用来卤肉，要根据卤水和卤肉的份量而定，合理搭配卤菜配方，配方的种类不在于多，只在于精。

3、原材料的选择，的原材料（肉类），卤出来的味道自然比冻货存货的味道好。

4、卤制时间与火候的掌握，比如卤100斤货和10斤货的时间自然不一样，这时就需要看、闻、尝、刺来判断了，这个其实很简单的，想了解更多、更细的制作方法请继续关注我们。

（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。）

优家鲜卤卤菜培训部，卤菜培训学校

重庆卤菜作为餐桌上的常客，特别是在川渝地区，因为其方便、快捷的特性，而倍受欢迎。同时也是餐饮项目中属于投资小，利润稳，好操作，易控制，市场大的平民创业选择。当然要想生意好，就必须要有至少一样特色卤味。

那什么叫特色卤菜？如果满大街都是就不叫特色了，特色是掌握在少数人手中的，除了一个派系的，外面根本买不到。色香味俱全，纯香辛料卤制，不加添加剂，正宗卤菜培训，不拌调料，吃原味，这才是特色。

但是无餐饮经验和零基础的朋友往往会陷入误区，我就来说说有哪几大误区。

1、俗话说：外行看热闹，实体店卤菜培训，内行看门道。卤菜看似简单，品种多，菜品全，味道不差就行，卤菜培训合肥，这是大错特错。品种不在多，有无特色是关键。味道，位置，服务，店面装修，卫生，价格，才是经营的法则。

2、甚至有些想在网上搜索，卤菜是怎么做的，某某卤菜配方是什么，看到这些，我真是无语了，这也太天真了。换位思考下，四川卤菜培训，你会把很有特色的配方无偿的免费公布于天下吗？他能在网上公布的，在他心中一定不重要。

3、喜欢跟风，看见别人的某个卤味好卖，也跟着去模仿，有句话叫一直被模仿，.....，哪里有做卤菜培训的，跟着别人走，注定走在别人后面。做出自己的特色卤味才能长久，让别人来模仿你不是更好吗。

4、特色不在多，有一个就可以打开一片天，比如绝味凭借一根不足20厘米鸭脖打天下.....等这样的例子很多很多，把普通的重庆卤菜做到突出就是特色。

（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。）

四川卤菜培训-优家鲜卤欢迎来电-卤菜培训合肥由大渡口区优家卤菜经营部提供。行路致远，砥砺前行。大渡口区优家卤菜经营部致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!