

最新卤菜计划方案 卤菜专业知识(模板5篇)

当面临一个复杂的问题时，我们需要制定一个详细的方案来分析问题的根源，并提出解决方案。怎样写方案才更能起到其作用呢？方案应该怎么制定呢？下面是小编帮大家整理的方案范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

卤菜计划方案篇一

调味是在煮制中完成的，注意控制水、盐液浓度和调料用量，使其有利于颜色及风味形成。香味的衍生受到很多因素影响，包括基础香味、香辛料、老汤等。

1. 基础香味

基础调味料主要为食盐、酱油、白砂糖、味精等。主要作用在于调节酸、甜、鲜、咸，它们构成了食品的基础香味。

2. 香辛料

香辛料一般为植物的根、茎、叶、果肉、种子。其功能在于提高肉香味，去除不良气味或肉腥味，制成不同口感和风味的食品。

使用香辛料，要把握好其与肉、老汤的配比：其总量应为原料的1%左右。比例过大，食品香料味太重；比例过小，达不到除腥、呈味的效果。故香辛料的配比决定着食品的口味。

3. 老汤

老汤主要以畜、禽腔骨为原料，加花椒、八角、葱、姜、料酒、酱油、辣椒少许调制而成。在酱卤食品生产过程中，老

汤的好坏起着决定性作用。

1) 中火熬制3小时以上，待骨头中风味物质大部分溶出为止；骨头滤去，汤液备用。

2) 取要煮制的原料少许，加入配好的香辛料煮制。待原料九成熟时捞出，将汤液中的残渣捞净，汤液备用。

3) 重复第二阶段的工艺三到四次，浓郁老汤即成。

卤菜计划方案篇二

甲方（出让方） 乙方（承接方）

姓名： 姓名：

身份证号： 身份证号：

电话： 电话：

经甲乙双方自愿、*等友好协商，并依据《中华人民共和国合同法》及相关法律规定，签定本合同双方共同遵守执行。本合同一式两份。

合同协议如下：

至转让即日起，甲方协助乙方办理过户手续，办理费用由乙方承担。

乙方从 年 月 日开始接手，从接手即日起饭店所生发任何问题与甲方无关，甲方不承担任何责任。

从转让即日起甲方负责付清在乙方接手前的的所有费用（包括水、电、房费）

今年房租到期乙方和房东协商费用，甲方不参与。

以上几条，甲乙双方如有违约，违约由责任方承担，违约金为拾万元整。

卤菜计划方案篇三

盐乃百味之首，在卤菜里面的重要性，如果说你的卤肉没有盐味，任你放再多的香料也寡淡无味，由于很多体积较大的肉类入味比较慢，因此为了让卤肉能入味，我们要需要提前进行腌制处理，防止成品吃起来没有盐味，但是腌制肉类一定要有方式方法，并不是我们随便抓一把盐抹上去就行了，随心所欲的用盐，一般会导致的结果是咸淡不稳定，腌制食材的时候，不同的食材对盐都有一不一样的用量标准，盐在腌制食材的时候不同的食材用量标准不同：

1. 腌制猪肉类，如猪五花肉后腿肉这些肉厚的食材，每10斤肉用180克盐，夏天腌制12小时，冬天腌制24小时，比如猪蹄，猪耳朵，肥肠，肉质薄，容易入味，一般不用腌制时间太长，3至5个小时就可以了。
2. 腌制鸡肉类，如整鸡，鸡小腿，鸡大腿等，每10斤肉用150克盐，夏天腌制8小时，冬天腌制12个小时，小件腌制的话，鸡爪，鸡翅尖这些可以腌制也可不腌制。
3. 鸭肉类腌制，如整鸭，鸭大腿等，每10斤肉用盐150克，夏天腌制12小时，冬天腌制24小时，鸭胗、鸭脖等每10斤肉用125克，夏天腌制8小时，冬天腌制12小时，鸭掌，鸭肠，鸭爪、鸭翅不用腌。
4. 腌制牛肉，每10斤肉用盐180克，夏天腌制24小时，冬天腌制48小时。
5. 腌制兔肉，每10斤肉用盐150克，夏天腌制6小时，冬天腌

制12小时。

所有肉类食材的腌制除了加盐，另外还需要加料酒，生姜，葱节，至于香辛料可加，可不加自己酌情处理，腌制的时候所用的盐可以用微火炒到微黄，然后放凉以后再用来腌肉，用熟盐腌制的肉香味更浓郁。

盐的用量应占卤水+食材总重量的百分之1.8~百分之3之间，卤水里如果盐的含量低于百分之1.8卤水过淡，高于百分之3卤水过咸。

卤菜计划方案篇四

红曲粉是用糯米蒸制后接种红曲菌种发酵而成的一种天然着色料。

红曲粉的着色效果快且好，但是容易氧化变色，单独使用时颜色过于鲜艳，故经常与糖色、栀子或姜黄搭配使用，形成一种自然的红黄色。

红曲的使用方法有两种：

第一种，直接把红曲粉放进卤汤中。优点是操作简便，缺点是容易污染老汤，部分师傅会把红曲熬水，再把红曲水放入卤汤中，但是操作麻烦。

第二种，在原料腌制或氽水时使用。优点是避免了污染老汤，但是相对麻烦一些。

两种方法上色效果差别并不大，具体用量要根据使用者想要达到的效果而定。

卤菜计划方案篇五

投资少见效快，易操作，符合人群标准，适合自己，增经做过类似工作。

老少皆宜，招待亲戚，朋友聚会。

卤菜熟食中午及下午需要的人群多包括，农忙，过庙会，亲戚串门，下酒菜是必不可少的！

农忙季节，庙会走亲戚的，还有新婚夫妇追节的（姥姥送羊节）这期间是旺季。

20000—36000之间。如36000就包括二手车一辆。

所需调料，工具，进货等初步预算；调料20xx□工具2500，所用电器6300，进货3000，店面装修，广告宣传5000，流动资金3000。只是调查过的。

计划每月3000以上。

店面是自己的，旁边有个儿科门诊，麻将馆两个，卖菜的一家，村大队也在隔壁，一家浴室（镇上只有两家浴室）离热闹区域有一桥之隔相差500米左右。

地理位置不理想。天冷了淡季也来了。刚开始做需要多摸索，味道是根本。

要加大宣传力度。

因为是农村，消费水平一般中下等。

1当地每月都有庙会，也有亲戚串门的，少不了酒菜招待。

2每年新婚夫妇都会追节，也要酒肉招待。

3还有姥姥送羊节，端午节，中秋节，春节，农忙季节等。

镇上有7家卖熟食的，其中有一家超市，3家专门卖椒盐鸡的，一家烤鸭店，一家熟食凉菜店肉类是进的现成的，素菜是自己做，味道还可以，主要竞争对手还有一家是自己卤制的，但味道一般。

商圈调查

所在镇区大约有20000人左右，以农民为主，也有经商者占少数，经商者约70家，上班族占60%以农业为主的有20%左右。

自己店门口有麻将馆两家，儿科门诊一家，菜店一家，浴室一家，我爱人也开了一个手工编织坊，人流量算是中等，主要竞争对手就是镇上十字路口两家（一家是自己卤的一家主要是卖凉菜），经营时间长，有稳定客源，地理位置好，在淡季一般能卖个500—700左右，旺季一般都在1200以上，超市销售的熟食也差不多，因为超市客流量大，可以带动卤菜。

卖椒盐鸡的一般。主要是太单一，且又是油炸的。

这几家竞争对手地理位置都比我好。不过我要求不高，每天利润能在120以上，也就满足了，现在毕竟是淡季。

分析、描述、对策：

以上做过类似工作，有一定的基础。做过烧烤也销售过手工包包，也算是有销售经验吧。

1、熟食，荤菜，凉菜。

2、五香。

3、原味调料系列。

4、红卤。

5、鸡鸭。

本店招牌菜：

五香猪脸，古香牛肉，怪味毛肚，豫卤香组合，手撕双椒鸡，秘制凉菜。

在家做实验：

第一次实验以失败告终，又经研究做了二次实验，成功了90%，还要多加努力。

试验成功后让亲朋好友，街坊邻居品尝。试菜成功后开始做宣传，在镇上热闹的地方做宣传，还要在周边几个村子大力宣传。

开业时声势要大，计划开业当天店内搞几项活动，再请一支鼓板手，然后模仿师傅贴上条幅，内容为：本店以健康、绿色天然为目标，不使用任何违法添加剂（纯中药提色）让您吃得放心是我们的宗旨。

豫卤香卤菜坊（正面）。本店于x月x日隆重开业，开业期间我店特推出几项活动，活动如下：

- 1、凡在本店消费满28元送素菜一份。
- 2、凡在本店消费满38元送鸡腿一个。
- 3、凡在本店消费满58送酸辣鸡爪一份。

地址……

本次活动解释权归本店所有。

招牌菜：

五香猪脸、五香鸡爪、手撕双椒鸡、古香牛肉、怪香毛肚、秘制凉菜。

本店郑重承诺不加任何色素（纯中药提色）不使用任何违法添加剂，是以健康，绿色天然为目标，让您吃的放心是我们的宗旨。