

老北京卤煮火烧技术学习

产品名称	老北京卤煮火烧技术学习
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

在北京很多人都爱吃卤煮火烧，那真是好吃不贵，如果有段时间不吃，那还真馋这口儿。每每走在街面上，闻到冒着白气的大铁锅里煮着的火烧、肺头、猪小肠、卤豆腐便脚下发沉，不由自主的紧赶着去吃上一大碗。那么怎么学习呢，下面来看。

制作步骤：

1.

先将豆腐切1成厘米厚的豆腐片备用，油烧热，将豆腐片分批放进油锅内炸至两面金黄捞出。

2.和面，在和面水中放少量盐化开，分次一点一点倒入面粉中，面软硬适中即可，无需发面，静置30分钟即可。

3.清洗肠子和肺，肠子要先翻出内壁清洗里面的肥油和杂物，尽量将大块清洗干净（小的肥油不用理会，煮汤时就会化掉，有点肥油更好吃），之后再翻回外壁清洗，中途用盐水，和白酒反复浸泡揉搓，如果清洗时觉得味道太大，可以放醋一起洗，但一定要将醋洗干净，要不会影响汤的味道。肺要用水反复灌入挤出，重复4~5遍。

4.将面团切3厘米见方的长条，揉搓圆后切长4厘米的面团，用手心压扁做成面饼，大小跟手掌差不多就行，厚度1厘米左右，不要太厚不容易进味，也不要太薄，时间长了会煮烂。

5.饼面涂少许油，将面饼烙至8成熟，中火烙至，尽量勤翻面，避免糊底，熟后捞出备用。

6.肉和肺切手掌大小的块，国内放水，先放肉，水烧开后去除血沫，捞出，再放肺，去血沫，捞出，放肠子，去血沫捞出。

7.换新水烧开，放入肉肺肠，料酒，姜片，葱段，香料用纱布包好放入，一同大火煮5分钟。放黄酱

，豆瓣酱，腐乳，韭菜花生抽，老抽，鸡精，味精，盐，糖，炸豆腐，火烧。火烧围着锅边放一圈，方便查看中间的肉等食材，而且也不会把饼煮烂。中火满炖1小时，中途用筷子叉肉，如果能叉进入就把肉先捞出来放在碗里备用，因为肉煮时间长了会太过烂，不好切片。

8.用筷子夹出一根肠子，用刀在锅边割肠子，如果能割断，就可以出锅了，出锅也不要关火，改小火。

9.按照老北京卤煮标准顺序，现切烧饼，井字切块。

10.豆腐切条。

11.肺头切片。猪肺，卤煮店里叫肺头，不喜欢的话可以不加，不会影响味道。

12.大肠。

13.小肠。

14.选用2种肠，是出于2种肠的口感不一样，小肠是脆滑，大肠绵软越嚼越香。

15.切肉片。

16.蒜末倒醋调好，淋在上面，如果有腊八醋更好。

17.香菜碎，秘制辣椒油，淋汤。

18.蒜醋汁。

19.黑胡椒，辣椒面，辣椒碎，白芝麻，味精，鸡精，盐，油热冒烟后，静置5秒中，一边用筷子搅拌，一边淋油，淋点香油即可。

经营特色餐饮加盟店的选址还要根据自己的经营路线。现在的市场不如以前，市场的过度的开发，消费的观念跟不上，每个消费市场都在兴建的餐饮加盟店的中心，但在市场还是那么大。我的感悟是选址还是要花钱，到特色餐饮加盟店多的地方经营店。在发达的城市一个小区就相当一个小城市了，经营开店还可以。