

东莞沙田学做卤菜卤水培训班

产品名称	东莞沙田学做卤菜卤水培训班
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞沙田学做卤菜卤水培训班，学卤菜技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先老师手把手教学，不限定时间，学会为止。中国卤菜源远流长，种类繁多，风味各异，一直以它独有的形式在不断的超越与发展，在粤菜、湘菜、徽菜、川菜当中都有非常大的影响力，而且不论城市乡间，放眼酒楼饭店、街边小巷随处可见其踪迹。

卤菜简介

川味卤菜属五香味型中较大宗的一类,它具有粳、软、味美浓香、老少皆宜、清洁卫生,存放时间长、携带食用方便等特点。卤菜制作的关键在于调制卤水,而川味卤水有红卤和白卤二种,两种卤水的风味基本相同。其区别主要在于红卤中加有适量的冰糖糖色,适于卤制浅色的原料。白卤中则不加糖色,适于卤制深色的原料(如牛肉、羊肉)。

卤水制作

- 1、将冰糖砸碎，炒锅置火上放菜油和冰糖100克，炒至融化呈银红色，掺清水250克制成糖色。
- 2、锅内掺清水5000克，放入拍刀姜、葱把子、盐、冰糖、绍酒、糖色（使汤呈浅红茶色）和香料袋，用小火煮(约1小时)至香味四溢即成卤水备用。
- 3、包好的香料袋还可以留下待下次再煮，煮成的卤水可以连续使用，每次煮完后，除去杂质泡沫，撇去浮油，净下来的净卤水再加入食盐煮沸后，即将卤水盛入陶瓷卤水缸中保存。
- 4、下一次卤制时，便把卤水倒入锅里，并放入上次的香料袋再煮，如香料袋已翻煮多次，卤水也变浑浊并感觉无香味时应换新的香料袋和卤水，以保持卤水的质量。

东莞沙田学做卤菜卤水培训班，学卤菜技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先老师手把手教学，不限定时间，学会为止。卤菜是烹饪学上凉食菜肴的通称，是各地区耳熟能详的家常菜。卤水是中国粤菜、川菜及各种小吃中常用的一种液态调味料，经过调制而成，用于制作各类卤菜。卤菜制作的关键在于调制卤水，而川味卤水有红卤和白卤二种，两种卤水的风味基本相同。其区别主要在于红卤中加有适量的冰糖糖色，适于卤制浅色的原料。白卤中则不加糖色，适于卤制深色的原料(如牛肉、羊肉)。