

青岛可以学习卤货技术

产品名称	青岛可以学习卤货技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

烟台能培训卤货的地方在哪里

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派卤货培训中心

卤汤的调整

所谓“卤汤调整”就是将一锅“成品”卤料调制到较佳的状态。在调整过程中，主要是针对“色，香，味”。因为卤汤中“色，香，味”的质量，直接决定着产品的质量。

“色”时人们对产品的较好感觉。卤什么菜就调成什么色。一般都是在“淡红”和“深红”之间来转化。卤汤在凉的时候都要比在热的状态下颜色都会深一点。如果你在“冷汤”的时看汤的颜色觉得它稍微深一点，烧沸了它的颜色就会比“凉”时所见的要淡一点，这就是每锅卤汤颜色的自身特性。如果你要卤一锅菜，而你的颜色淡了一点，有下面几种方法可以解决：

膳学派卤货培训中心

- 1)加热:就是通过热能使卤汤沸腾，产生水蒸气，挥发水份，而使卤汤颜色变深，汤变浓。
- 2)加入色素，根据需要刻加入日落黄，柠檬黄，红曲红，酱油等，适量地进行提色，使颜色达到理想状态；
- 3)在卤制原料时调整，这种方法主要是适用于现有的卤汤颜色和理想中的颜色悬殊不是很大时才能选用

的。其实这是“加热”法的改版。也就是指在卤制原料时，使用热能将卤汤烧沸后，持续使用旺火，使水分蒸发，卤汤颜色变深。这种方法是在卤制时来调整汤的颜色，较之“加热”法有两个好处，一是方便，二是在旺火加热使汤色变浓的同时，卤制的原料也在同时加热，加速了原料的成熟时间，但使用本方法时却有一个条件限制，那就是原料。卤汤在持续旺火加热，但是有些原料是不太适应旺火持续加热的，如鸡脚，鸡腿一类。首要的坏处就是会影响其外形，这些原料在旺火持续加热状态下十分易破皮，影响外观；二是使原料过早成熟会影响其味道，本应该一个小时成熟的菜经过持续旺火加热，结果四十分钟就熟透了，那么盐，糖，味精及香味的渗透一定会较前有所降低，所以使用本法时要考虑到原料的性质。反之，如果要在一锅颜色稍深的汤变淡怎么办呢？

主要方法有两种：

1)加清水，加入适量的水使颜色变淡；在可以使用别的办法解决的话，一般不会使用此方法，因为卤汤越“老”汤汁就会越醇香，而加水之后，汤的咸，甜，鲜和香味也会冲淡一些。本方法常用于卤汤不够，才使用此方法使卤汤变多。加水后一般都要再加入香料和盐，糖，味精来补充其味；

2)在卤制原料时来调整，就是时使用旺火(小火)将卤汤烧沸后，改为文火将原料“焖”至成熟，因为原料在卤制时大量失水，而水粉在文火的状态下挥发得轻少，未蒸发的水分留在锅内，使汤色变淡。如果汤色只是稍微深一点，则大部分的原料都可适用此方法。如颜色悬殊较大时，则可采用卤一些不能或上色困难的原料来将汤稀释，如口条等。反之，假设现在汤的颜色是深红，而你所需的是鲜红，就可以先卤制需要深红色的卤汤来卤的菜，适当性的采用“焖”，既可以使原料成功上色，又可以使汤色变淡。在这个使用卤制方法来调整汤色的方法上，必须注意原料性质外，还应该注意味道的变化，在使用“旺火持续”和“文火慢焖”上，都会使汤汁变少或变多，汤汁的变多变少就是水分挥发的多少，而水分的挥发多少又会影响汤汁的香和味，所以在配料时应适量增减配料，保证汤汁的稳定。