

卤菜培训机构 卤菜培训 汉食观小吃技术

产品名称	卤菜培训机构 卤菜培训 汉食观小吃技术
公司名称	武汉汉升餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市洪山区仁和路和平汽车产业园A座二楼
联系电话	17771791618 17771791618

产品详情

五香牛肉的做法：

一级牛肉5斤，改成500克左右的块，要均匀，主要好切片或者你认为满意的大小为度，卤菜培训机构，先用料酒，姜，大葱，川盐码制1个小时，然后放入加适量盐的冷水锅中，用中火慢慢烧沸，捞出牛肉，直至牛肉断生，捞出用清水清洗干净。然后放入卤水中用小火慢慢卤制（不能用大火，卤菜培训，一是卤水挥发快，二是牛肉不容易煮耙）1个小时左右可，起锅即可。要求色泽金黄，五香味浓郁，香软可口，可用与拼盘，凉拌等。

卤料处理

清洗处理。动物原料在宰杀处理后，必须将余毛污物清除干净。肠肚应用精盐、淀粉抓洗净。舌、肚还应用沸水略烫，用刀刮去白膜。

初步刀工处理。肉改刀成250~1000克左右的块；肠改刀成45~60厘米左右长的段；肝改刀成500~600克的块；牛肚改刀成1000克左右的块；其它内脏则不改刀。家禽及豆腐干等不需再改刀。

焯水处理。凡是需要卤制的动物性原料，都应先进行焯水处理后，才能用于卤制。否则，原料中的恶味、血污会混入卤汁中，使卤汁味劣，呈粥样化，并极易发酵起泡而变质，难于保存。原料未经焯水处理而直接放入卤锅中制出来的菜肴，表面附有血沫，外观不美，味道很差。焯水处理是将原料放入清水锅中，焯至断生时，捞出，用清水洗去污沫。如原料异味较大时，正宗卤菜培训，可在锅中适当加入葱结、姜块、料酒等。

卤菜较早的形成经历了从秦惠王统治巴蜀（公元前221年）到明代的历史阶段，卤菜培训哪家好，大约经历了千余年的时间。秦代蜀郡太守李冰率万余民工修建都江堰水利工程后，又派人“穿广都盐井”生产

出四川较早的井盐，西晋人常璩所著的《华阳国志》在追述当时饮食习俗就有“尚滋味，好辛香”及“鱼盐、茶蜜、丹椒”的记载。从中可以看到，当时人们已经学会使用岩盐和花椒制造卤水。

卤菜培训机构-卤菜培训-汉食观小吃技术由武汉汉升餐饮管理服务有限公司提供。武汉汉升餐饮管理服务有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。汉食观饮食技术基地——您可信赖的朋友，公司地址：湖北省武汉市洪山区仁和路和平汽车产业园A座二楼，联系人：叶老师。