

# 打卤面技术在山东济宁能专业的教学

产品名称	打卤面技术在山东济宁能专业的教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

打卤面技术在山东济宁能专业的教学002

打卤面的做法多样，风味不一，用料也多种多样，随用料、做法不同，亦有不同风味。打卤面分“清卤”“混卤”两种，清卤又叫余儿卤，混卤又叫勾芡卤，做法固然不同，吃到嘴里滋味也两样。打卤不论清混都讲究好汤，清鸡汤白肉汤羊肉汤都好，呱呱是口蘑丁熬的，汤清味正，是汤料中隽品。余子卤除了白肉或羊肉香菇，口蘑，乾虾米，摊鸡蛋，鲜笋等一律切丁外，北平人还要放上点鹿角菜，较后洒上点新磨的白胡椒，生鲜香菜，辣中带鲜，才算作料齐全。

打卤面是山西一带的传统面食。山西太原打卤面也较为有名，赵树理的小说中亦有描述。华北地区各省也有该面。做氽儿卤一定要比一般汤水要口，否则一加上面，就觉出淡而无味来了。既然叫卤，稠乎乎的才名实相符，所以勾了芡的卤才算正宗，勾芡的混卤，做起来手续就比氽子卤复杂了，做料跟氽子卤大致差不多，只是取消鹿角菜，改成木耳黄花，鸡蛋要打匀甩在卤上，如果再上火腿鸡片海参又叫三鲜卤啦，所有配料一律改为切片，在起锅之前，用铁杓炸点花椒油，趁热往卤上一浇，嘶拉一响，椒香四溢，就算大功告成了。

吃打卤跟炸酱所不同的地方，吃氽卤黄瓜丝，胡萝卜丝，菠菜，掐菜，毛豆，藕丝都可以当面码，要是吃勾芡的卤，则所有面码就全免啦。吃氽儿卤，多搭一扣的一窝丝(细条面)，少搭一扣的帘子扁(粗条面)，过水不过水，可以悉听尊便。

要是吃混卤面条则宜粗不宜细，面条起锅必须过水，要是不过水，挑到碗里，黏成一团就拌不开了。混卤勾的好，讲究一碗面吃完，碗里的油仍旧凝而不泻，这种卤才算够格，这话说起来容易，做起来可就不简单啦。此卤做酱拌面食用口感尤佳;此打卤面中选用的猪肉为凤头肉，凤头肉的肉皮薄，微带脆性，瘦中夹肥，肉质较嫩。酱汤有丰富的动物和植物蛋白质，面汤有较好的健脑作用。