

卤货技术在山东济宁能教学的地方，

产品名称	卤货技术在山东济宁能教学的地方，
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

卤货技术在山东济宁能教学的地方002

制作卤肉的中。放适量的八角。还可以让制作出来的卤肉会入味一点，第二种香料就是肉桂。很多人都觉得，在这做卤肉的时候。放不放肉桂都是没有关系的，在我们，很多人在做卤肉的时候不会放肉桂，但是在，这种香料是常见的，而且肉桂的使用方法也是特殊的，不能直接水里面，需要动物的内脏里面。才可以发出发挥出肉桂的作用，而且如果一次放太少的话，也是没有太大的用处的。第三种香料就是丁香，平时在家里做卤肉的时候，很多人不会放这样的香料，跟肉桂相比，丁香算是一种冷门的香料了。虽然它是冷门的香料，但是它的作用也是非常大的。

卤猪头肉做法：

把买来的猪头肉洗净，可以用盐和白醋搓洗几遍去除腥味；

1、用炭烤的方法把猪头上的毛除去，也可以用刀片刮，要注意处理干净；

2、准备花椒、八角、冰糖、桂皮、陈皮、肉蔻、香叶、葱、姜、蒜、红辣椒等配料，把它们洗净切好，然后用纱布包在一起；

3、将猪头切成两半，放进高压锅中注意老的放

下面，较嫩的放在上面，把准备的配料包放进去，开火；

4、加热到猪头肉变红时，放入食盐、料酒、老抽和味精等调味；

5、先用大火将猪头肉煮开，再转小火慢慢煮，直到煮烂，猪头颜色变成深红，再在锅中继续浸泡一段时间，基本上就已经卤制好了。

卤猪头肉学习内容：

1、香辛料的作用及分类、选料与加工；

2、高汤、卤汤的配方与制作；

3、卤汤调色调味、火候把握；

- 4、卤猪头肉原料的处理；
- 5、卤猪头肉腌制及煮制时间；
- 6、实操卤猪头肉加工的全程工艺；
- 7、卤汤、卤猪头肉加工的注意事项；
- 8、卤汤的保管与存放；
- 9、卤猪头肉的保管存放与二次变鲜方法；

卤肉卤菜是大众喜欢的食品。卤菜也是餐饮中，既简单又很难的一个特殊行业，说它‘简单’是因为非常多人都认为买点材，熬锅高汤，煮些肉(Meat)食，就能卤出来卤菜;说它‘难’是因为真正能够将卤菜的配方(pèifāng)，熬高汤，产品腌制、造型、调色，调味(tiáowèi)，火候，下锅，全好的人是少之又少，暂且不说街边的卤菜店做出的卤菜有的好吃，有的难吃;即便是酒店真正完全全套卤肉卤菜技术的人也是。