

卤货技术在山东济宁教学的地方

产品名称	卤货技术在山东济宁教学的地方
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教学的地方002

据说淮扬菜系中的“扒烧整猪头”火工较讲究、历史较悠久，是道久负盛名的淮扬名菜。有着丰富的营养价值。食疗作用的猪头肉，性平，味甘咸；补虚，滋阴，养血，润燥。色泽红润，香糯浓醇，咸甜适度，肥而不腻。

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：

- 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。