

## 卤货在山东青岛能学的地方

产品名称	卤货在山东青岛能学的地方
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

卤货技术在山东青岛能学习002

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。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。