

天津卤味熟食加工 天津卤味熟食加工厂 联创食品

产品名称	天津卤味熟食加工 天津卤味熟食加工厂 联创食品
公司名称	天津联创食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市武清区河西务镇三纬路10号
联系电话	13910297748 13910297748

产品详情

卤菜培训提醒将调味料加多种香料制成卤水

卤菜是在川菜烹制的各种方法当中的一种方法。同时它也是在运用当中很较广泛的一种方法。卤味培训提醒将调味料加多种香料制成卤水，天津卤味熟食加工，将原料粗加工入卤成菜，适用于肉类、家禽、水产、蔬菜、豆制品等原料，川味卤菜就是把经过红白卤制好的食品，做成川味热菜，冷菜的过程。

相信很多人都有过这样的经历，有时我们在经过某家卤菜店的时候，常常能闻到阵阵的卤香味，天津卤味熟食加工哪家好，这就是卤水飘出的香味，确切的说是卤油飘出的香味，天津卤味熟食加工店，尤其是正在卤菜的时候，这种香味更明显。

卤料制前处理。(1)、清洗处理

卤料制前处理。

(1)、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。

(2)、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。

(3)、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，天津卤味熟食加工厂，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，可在锅中适当加入葱结、姜块、料酒等。

逢年过节休息节假日，卤味是道的菜，是大家的下酒菜，经常爱吃卤菜的朋友，没事的时候在家自己卤一点，喝点小酒，如果自己制作的话卤水里面可以放点酱油上色在家吃，如果是开店做生意的朋友们注意了，卤水里面一定不要放酱油。

在卤水里不要放酱油，酱油能使卤菜容易发黑，这里所说的酱油一般指“老抽酱油”，做卤水放老抽是外行！为什么这么说呢？有两个原因，如果放老抽卤肉会变黑；第二放老抽卤水保留不久。卤味批发真正的卤菜大师在制作卤肉的时候，是不会在卤水中放入老抽，老抽主要的作用是调色，适用于一般煎炒烹饪，给菜品表面上色。

天津卤味熟食加工-天津卤味熟食加工厂-

联创食品(推荐商家)由天津联创食品有限公司提供。天津联创食品有限公司是天津天津市,肉干肉脯的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在联创食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创联创食品更加美好的未来。