

中国卤菜技术培训学校

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 中国卤菜技术培训学校 |
| 公司名称 | 新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校 |
| 联系电话 | 18738353888 |

产品详情

卤菜的形成经历了从秦惠王统治巴蜀（公元前221年）到明代的历史阶段，大约经历了千余年的时间。秦代蜀郡太守李冰率万余民工修建都江堰水利工程后，又派人“穿广都盐井”生产出四川的井盐，西晋人常璩所著的《华阳国志》在追述当时饮食习俗就有“尚滋味，好辛香”及“鱼盐、茶蜜、丹椒”的记载。从中可以看到，当时人们已经学会使用岩盐和花椒制造卤水。卤菜是烹饪学上凉食菜肴的通称，是各地区耳熟能详的家常菜。卤菜共分为红卤系列、盐焗系列、麻辣系列、泡椒系列、烤鸭系列、酱香系列、五香系列、海鲜系列、凉拌系列等9大系列。它经过腌制、风晒、煮焖或卤制后，经刀工处理，简单包装，即可食用，特点是干香、脆嫩、酥烂、爽滑、无汤、不腻、色泽光亮、食用方便、便于携带，备受人们的喜爱。中国卤菜源远流长，种类繁多，风味各异，一直以它独有的形式在不断的超越与发展，在粤菜、湘菜、徽菜、川菜当中都有非常大的影响力，而且不论城市乡间，放眼酒楼饭店、街边小巷随处可见其踪迹。

卤菜到西汉时，由于井盐的大量开采和使用，川人“尚滋味，好辛香”的饮食习惯已经初步形成。西汉人左思在《蜀都赋》中就有“调夫五味”，甘甜之和，五肉七菜，臙厌腥臊，可以练神养血者，莫不毕际”的记载，调夫五味讲的就是卤的调味方式。“蜀都”即是其中写道的“金城石郭，兼币中区。既丽且崇，实号成都”。当时的生产已经极大的丰富，经济也飞速发展，这也是“成都”名号的来源“蚕丛嫫祖，缫丝织锦；鱼凫杜宇，渔猎布谷。一年成聚，两年成邑，三年成都”。卤菜经过三国及魏晋南北朝时期的铺垫，川卤在唐朝时已经迈了一大步。唐朝的迁客骚人们为了找到诗灵感，都喜欢在写诗时饮酒。宫廷的饮酒作乐都无不与酒有缘。而饮酒又少不了上乘佳肴。这样就促进了川式卤菜的进一步发展；到了明代，人们的饮食习俗注重养身食疗。特别是明代的《饮膳正要》和《本草纲目》的问世，促进了朝野人士更加重视食疗。由于记载的药料中有些即能防病、治病、又能产生香味，达到调味的目的，所以大部分都被作为卤菜调料。

卤水分类

卤水分为两大类：即红卤和白卤。其味型基本相同，属复合味型，味咸鲜，具有浓郁的五香味（所用味料，香料基本相同）。红卤，加糖色卤制的食品呈金黄色（咖啡色，如卤牛肉，金黄色，如卤肥肠等）

白卤，不加糖色卤制食品呈无色或者本色（白卤鸡，白卤牛肚猪肚等）