

长沙学卤菜培训

产品名称	长沙学卤菜培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙卤菜培训 卤味熟食技术培训学校 卤水从外观上分为红卤和白卤。

红卤是利用酱油（老抽）、红糖、等桂皮八角等这些药材的配比调制的，比较适用于卤制牛肉、猪脚、牛肚、猪耳朵、禽蛋类等等。红卤口感非常浓郁，热食、凉菜均可，尤其适合在秋冬季节食用；

白卤，一般是利用白酱油、白醋、白糖等等无色的调料制成的，口感比较清爽，适用于卤质水产品、蔬菜、瓜果等等，一般无须长时间炖煮，多用浸泡的方式，这样尤其能保证蔬菜瓜果的颜色，使口感脆嫩。白卤比较适合在夏季食用。

我们可能简单的认为只要购置一锅好的卤汤就可以了，一锅好的卤汤就像一个染缸，会将放进去的食物变成亮丽棕红的颜色，更主要的还会让食物产生一种让人垂涎三尺的卤香，成为人见人爱、回味无穷的美食。但是要真正成为卤菜的行家，掌握极具魅力的美食，我们还得下一番苦功夫。如果你在长沙，那么会变得更具优势，在红星鹏飞厨师培训学校，让你成为真正的卤菜行家。

卤水就要做高汤，一锅经年老汤的阅历决定了禽、肉的卤质优良。犹如家传一宝，老汤资历愈长，卤味香味愈浓，不同于其他形式多样的烹饪手法，在平静的卤汁浸泡下，卤汁浓郁的香味以沉稳的方式丝丝渗透。

加上药材调料包

老汤的熬制

老汤之所以称之为老汤，是随着时间的积累而成，任何一口老汤都是从锅的熬制开始。

1. 主料：锅汤总是需要有先驱者做贡献，以鸡、排骨、或猪肉等易于出味等肉食为佳，但万不可以羊肉等膻味重的肉类做主料，否则，所有卤味都会散发羊肉味。 2. 调料：
大料、花椒、胡椒粒、豆蔻、丁香、陈皮、草果、小茴香、沙仁、、桂皮、肉桂、老姜、盐、白砂糖。

3. 将主料切成小块、清洗干净，放入锅内，加上调料包，加入清水，主料煮熟后，将肉食捞出食用。
4. 拣出调料，撇净杂质，锅内的汤汁就是老汤的初始状态。