# 卤菜技术学习哪里较好

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 卤菜技术学习哪里较好 |
| 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

这里培训中国卤菜技术 秘制配方全教

卤菜培训，学卤菜技术哪家？卤菜，秘制工艺本身分俩种卤水，五香味型，麻辣味型，卤水注重的是香料的配方比例，卤菜香料超过20种，卤水的熬制注意香料的处理，香料经过清水侵泡，去除香料外层的异味，加大骨熬制五小时以上即可起较好锅卤水，卤水更注意的是卤水的保养，老卤传承下来的不只是手艺，老卤水每次卤完烧开静置，不可加生水，不可摇动，否则天热二天会发酸。卤制菜品比较广泛，一些特殊的肝脏肠肺悼水或者码味，素菜放入汤锅即可没有多大的讲究，其次，拌菜也是调味的关键步骤，拌凉菜，西南地区以麻辣味为主。绝味卤菜，诸如双流老妈兔头，鸭脑壳，都是经过秘制的工艺再处理，炒制酱料侵泡入味，麻辣鲜香。卤菜是具有中国特色的烹调技法，几乎所有的餐馆、酒楼、超市、排挡、菜市场都有其成品的身影，芳香诱人的美味。卤菜大的优点在于冷热皆宜，它可以当作主菜，也可以作为佐酒佳肴，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节。因此，赢得人们广泛的欢迎。

卤菜我们分为卤和油卤，卤菜也就是常说的水卤，油卤就是现下流行的卤规避了传统卤菜发干变色的弊端，而且油卤还成本低，色泽亮丽，口感好，肉质有弹性卤菜：属于油水混合卤，当天制作当天售卖，以其特的现煮+回炉再造+红油热淋，既不油腻，又不干辣。卤菜的特色是现场边卤边卖，新鲜出锅、热气腾腾的，的特点是后味绵长、不油腻、辣味适中，解决了传统老卤油腻、不宜长期大量食用的问题。卤菜培训，学卤菜技术很简单。目前餐厅的卤菜分别用两种卤水制作：一种叫原香红卤，于浸煮黑金土猪肉，以猪骨汤打底，将北方酱卤与川式红卤结合，调味简单、香料较少，主要猪肉的原香。另一种叫五香药卤，用于烹制其余9种原料，将川式五香卤水与广式卤水结合，底汤中加入了金华火腿、大地鱼，香料较多、药香味重，在吊汤时加入咸鸡、咸鸭，是因为咸货比鲜货多了一种发酵过后的油脂香，用它加香料调成卤水，可使出品咸中带鲜、骨中带香；而金华火腿成本过高，所以在吊汤时加入成本较低的咸鸡、咸鸭补充香味。

??????????????????????????“?????”????????????????????????????????????????????“???”????????????????????????????????????????????????????????

??????????????????????????“????”????

????? ????????????????????????