

# 怎样制作潮汕隆江猪脚卤水 要求酱香味浓

产品名称	怎样制作潮汕隆江猪脚卤水 要求酱香味浓
公司名称	深圳满天红餐饮管理有限公司
价格	3500.00/套
规格参数	品牌:粤港烧腊论坛 型号:1 1:1
公司地址	深圳市场宝安区西乡街道西乡社区鸣乐街13号
联系电话	0755-27947671 13509611303

## 产品详情

《粤港烧腊论坛》分享怎样制作的潮州隆江猪脚的卤水分外鲜美？，人们在制作猪脚饭的时候，它的卤水是很香的，那么用卤水来卤豆腐啊，那味道也是很好吃啊，这一般是看过隆江猪脚的做法视频或吃猪脚饭的饮食者们熟知的了。

想必大家都吃过惠来隆江猪脚。如今随着南北方饮食文化的交流。美食这种文化已经没有地域限制了，因此越来越多的北方人开始接受并且喜爱南方的些美食小吃。例如惠来隆江猪脚如今越来越多的美食爱好者都开始接受这种美食。与此同时，越来越多的创业爱好者，开始把惠来隆江猪脚作为自己投资创业的方向。其中不乏有些人就会选择我们满天红烧腊实体店进行学习。今天我接到个学员打电话过来询问我说自己在卤制猪脚的过程中，卤水除了用来卤制猪脚外，还可不可以用来卤制其他产品。隆江猪脚卤水是专用来卤猪脚的，但是当我们如果卤汁猪脚的卤汁还有些剩余，不想把它浪费掉的话要知道这种卤水因为非常的鲜美，还可以用来卤制鸡蛋呀花肉呀豆腐呀，大肠呀等等。

但是有多年制作经验的老师傅都知道，隆江猪脚的卤水，因为分鲜美，还可以用来卤制其他产品。但是卤其他的卤制品要注意先后顺序。般我们都会把自己要卤的猪脚卤完，那么剩下来的卤水就可以用来卤制猪肉，鸡蛋大肠，等等这些产品，因为这些产品的味道比较重，您只要把他们放在后面卤。因此这就要求我们在卤制的时候定要注意先后顺序，如果有以上提到的这些产品的话，就先卤制猪脚，读完猪脚和其他产品之后再这些东西。

事实上我们的卤水，如果豆腐之后，他也是不会被浪费掉的，它可以用来泡饭，口味也非常鲜美。因此在我们开店的过程中，如果卤水有剩余的话也不会浪费掉，我们在做隆江猪脚的同时也可以开家猪脚饭店。想必经过我的介绍以后大家都知道了，在做隆江猪脚的过程中落水还可以用来卤制其他产品的同时

,还能够为我们带来更多的经济效益。因此我们也不必担心在制作的过程中会造成大量的浪费。