

潮州卤水猪脚师傅看完一声喝采

产品名称	潮州卤水猪脚师傅看完一声喝采
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:实体店培训 时间:不限
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

潮州卤水猪脚师傅看完一声喝采，很多有经验的师傅都会提到要想把龙江猪脚饭做的满天红，那就得看你的卤水做的好不好了？主要的因素就在于卤水，因为只有好的卤水卤出来的猪脚的味道才能够更上层楼，才能受到很多人的欢迎。有的师傅错误的认为有了好配方就能做出好猪脚，事实上大多的工夫在于如何控制卤制的过程，例如选肉环节、卤水的保管、如何添汤加料等等，如果这些环节没有控制好，再好的配方也不定能做出好的口味。以前广州学猪脚，师傅说卤的时间越久卤水越稠，越久越香，后来才知道，不是这么回事。如何做到隆江猪脚卤水米远就能闻到香味？时常走在大街上，特别是靠近些小食铺，老远就可以闻到浓浓的香味，不是肉香味，不是葱蒜香味，更多的是些浓烈的香精的香味！其实作为消费者，健康和卫生是大家非常关键的，网络和电视报道的信息太多，很多人对外边的饮食都有种天然的不放心，因为网络报道过的香精或者食品安全方面的信息太多，很多人看了都害怕，特别是些卤水店，放置和香精等危害的消息不绝而耳，试问你如果听到了类似的消息，你敢放心的去吃吗？这种学习不仅是给自己找经验，而且我们还要从顾客的嘴里面得出是好是坏好在哪儿坏在哪儿？要认真虚心地听取顾客的意见。潮州卤水猪脚师傅看完一声喝采。（隆江猪脚卤水卤肉卷红润浓稠的卤水酱香味浓郁）店主王师傅在与笔者交流的过程中，非常热情地和笔者谈起了在隆江猪脚卤水卤肉卷制作过程中一个专业问题。有位朋友，平时上班忙，回到家都没时间做饭，那个时候为了方便天天外卖卤水，因为这个东西方便，买回来不用煮就可以直接吃。特别是那些香味，他个人觉得很喜欢，浓浓的，有时候粘在嘴上洗也洗不掉，但是由于他不是做饮食这行的，对香精或者食品添加剂不是很熟悉，方正刚开始对外边的东西挺放心的，觉得天天都如此的吃，也不见出啥大事。后来看了次电视的报道，听说过“滴香”等化学添加剂的东西，从此再也不敢吃卤水了，有时候想想他自己过去天天的疯狂的吃，都感到后怕！（）我觉得对于那些做卤水生意的店家，大家需要维护一个好的名声，如果大家都大量的使用化学添加剂，相信不久的将来，顾客都对饮食产生了后怕或者负面的影响，将是整个行业的悲哀！王师傅说，如果在调制卤水的过程中，有老抽酱油的话，烧制的时间长了猪脚自然而然呈现出来的颜色就比较乌黑，因此他建议大家制作的过程中使用这种隆江特色酱油。隆江猪脚饭，很多人都认为“香”才能诱人，的是“里飘香”。比如猪脚本身总会带有一种腥名，即使是经过了卤前的处理但多少都会略带点腥味，这种味道如果不弃掉，那必然会让香味减分，那么，可以在卤水中加进可以去腥名的材料，例如南姜、白酒等等，这些材料为什么会去腥味，作用如何？或者这些在正宗隆江猪脚师傅心中是必须掌握的知识。因为过稀的卤水不能利于香味沉淀，不利于保存香味。隆江猪脚饭卤水以红润浓稠为上乘，为什么？因为浓稠的卤水卤出来的猪脚很香浓，卤水的香味全都沉淀在浓浓的卤水里面，在慢火细卤的过程中点点地渗透到猪

脚里面，那猪脚就越卤越香，如果浓浓的卤水在卤制猪脚米元也能闻到香味，点儿也不夸张。有的学员从办公室里学习隆江猪脚，他不懂得这样的道理，也没有好的方法卤制出浓浓的卤水，把卤水制成稀稀的，香味很淡。如果卤水稀得像水样，香气就很容易散发跑掉，那卤水任你再怎样卤都不香，正宗的隆江猪脚卤水一般都是很浓稠，把香味都锁在里面，不容易被散发掉。其实淡淡的卤汁，不但捞饭不香，淋在饭上面也容易渗透到饭碗底下，少了那种浓浓的饭汁味道。隆江猪脚卤水要香，这要求卤水的酱料要高质量的，满天红首先要选材的质量好，这样的香味才浓郁，飘香飘得远。市面上，酱料花门，很多都是假货来的，质量很不保证，香味当然不能保证浓郁啦。假货不能保证质量，那么般的普通酱油同样是不能保证其质量，比如味事达、海天等等的，如果使用它来代替隆江的当地酱油，酱香味不浓郁，而且卤出来的猪脚成本也高，所以猪脚店的老板般都使用隆江当地的特色酱油，卤出来的猪脚不但酱香味浓，而且吃起来点儿也不感到油腻，这酱香味令你的胃口大开，正宗的隆江猪脚饭配方，必须有这股浓浓的天然酱香味啊！很多人使用普通的海天或者味事达卤制作，酱香味达不到要求，当然也达不到很远的飘香效果。些办公室培训，没有实体店，没有参与市面上的竞争经营，对猪脚的卤制结果没有多大的要求，只是利于普通酱油教给你个流程，般都是使用普通的酱油卤制，能够做到飘香的效果吗？因为没有与市场打交道，酱香浓郁的特色酱油也不知道怎样采购，师傅都不知道哪里采购，如何使用这特色酱油，那么教出来的弟子对于这方面更是头雾水，不知道。记得小时候，那时候因为在农村家里穷，我和弟、妹都喜欢使用酱油捞饭，碗饭放上、两勺子酱油，吃起来津津有味，很是回味。也正因为孩提时的酱油较为传统，那时候的酱油质量很好，选料正宗、工艺传统，可不象现在的酱油大多是使用香精勾兑成的。所以，在那个时候，我们小孩子用酱油来捞饭，妈妈点儿也不用担心，而现在使用的酱油都要选来选去，因为正宗的少，冒牌的多，做猪脚店做长期的生意，当然要选择合乎自己店面发展的，这样才能使生意稳定下来。隆江猪脚卤水制得好，还要在日后的注重使用和保存的细节。猪脚要卤得好，就要保持卤水的香浓，且飘香效果好，卤制的工艺也相当关键，般不宜使用太大的火候卤制，否则想起容易散发跑掉了。为什么在火候方面有要求，因为火候也是保证卤水香味的关键。次，在我教的学员在卤猪脚的过程中，由于卤水烧开后，忘记了关小火，就直给大火卤制。他们使用的的确很大的火候，结果结果猪脚卤得柴柴得，且香味好淡。有位学员问，为什么同锅卤水，在上次卤出来的猪脚很香，而且软糯口感很好，而现在变得柴柴的，而且口味很淡，香味也淡。后来，给我的讲解个中道理，他们才醒悟过后，经过这次的教训，学员的隆江猪脚饭做法技术又长进了大步。也就是同个师傅教出来的弟子，那弟子所制成的卤水卤出来的猪脚也不样，是由于自己的理解和认识度不定，而味道上不是的复制。大火卤猪脚，且不能卤太久，卤的时间短，那么猪脚泡在卤水里的时间也短，猪脚是靠卤水中卤制入味，时间越短也就越难入味。二次元只是这些神秘师傅的个人猜想、这是他们对卤水的神秘和高深，所谓的神秘高深只是他们目前对猪脚饭的见识。要做到隆江猪脚卤水老远都能闻到香味，尽量是用正宗的卤法，把握好卤水和汤的比例，并且注意保管好卤水，让老卤水逐渐的累积香气，而不是通过走捷径放香精达到目的！做猪脚饭生意，需要永远记住的条铁律，正道才能做口碑！卤制正宗隆江猪脚需要哪些香料？卤制隆江猪脚的师傅都知道，猪脚的卤水中要加进定的香料，但这些香料具体的名称是什么？各种药材香料的作用是什么？例如增香的有角（也叫大料）、桂皮、草果等等。隆江猪脚吃起来香不香取决于你的酱料和药材包，每位卤制师傅都明白或者要做到药材包的调制前需要经过精挑细选，这药材味道的好坏也将影响卤水的好坏。到底该鹅为多长的养殖时间，或者光鹅是否太肥大，单单从该图片我还无法给一个很准确的判断，但是期望该君在进货的时候尽量把握好，其实主要是做到烧制的火力和时间的控制。卤制潮汕猪脚的师傅，在卤水中首先要放定的增香的香料，例如增香的角、桂皮、草果等等，虽然增香的香辛料有很多，但是每种香料必须要同卤制品的味道相配。笔者近日来走访了广东地区的一条美食街，在走访过程中发现，这条美食街上有许多的地方特色美食小店，但是以广式烧鹅店的密度为。一般而言，不能选择肉质太老的光鹅，因为过老的鹅肉质容易老柴，且油脂也少，不但不香，且烧制出来也容易亚色干暗，应挑选适当肥身点的光鹅更好，不但更耐火，而且也更油亮。更多相关信息，请继续关注《粤港烧腊论坛》