

南益食品 炖卤肉料

产品名称	南益食品 炖卤肉料
公司名称	邢台市南益食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南和县三召乡西三召村北（邢临公路21.5公里处、高速桥北）
联系电话	13700390964

产品详情

炖卤肉料

邢台市南益食品有限公司为您介绍炖卤肉料

陈皮：风干的橘子皮，汤里放几片陈皮，不仅能改善味道，能起到缓解胃部不适、治疗咳嗽痰多的作用。所以陈皮不光是香料，它也有一定的药用价值。

丁香：为食物增加芳香，味辛辣有有麻舌感！

香叶：在炖菜，炖肉，卤肉受欢迎的一种调料品，它给菜肴带来香味芬芳，但略有苦味！

欢迎新老顾客前来致电！

邢台市南益食品有限公司为您介绍

现在有些科学研究表明，香料里面含有的某些化学成分能够分解或转化肉类的异味分子或臭味分子，从而达到消除异味的目的。这个我不否认，只是这样的除异方式应该是在特定的条件下才能实现。而作为卤过程中，我认为我们更多的是利用香料的物理作用来达到掩盖异味的目的。

当然，卤菜也是一门技术，不是一个配方就能解决所有的问题。抛开香料，还有其他很多细节决定了卤菜的品质，如火候、盐度、色泽、卤水的保养等等，都需要我们不断的学习和研究。只有熟练掌握了各

个细节的技巧，才能做出合格的卤菜。

邢台市南益食品有限公司为您介绍

在卤菜中，关于香料的配方，可能在很多新手看来是特别重要，在这里我要说的是，卤菜中，香料真的不是最重要的。大多数的香料在卤菜中的作用，说浅点，增香去异，说深点，就是一个掩盖异味的作用。我们都知道，每一种肉有它自身特有的异味，大多数都属于腥味比较重，而这种腥味在熟化的过程中，只能减少，炖卤肉料40g，而不能完全的消除。也就是说，不管我们怎么给它加热，炖卤肉调味料配方，它的腥味依然会存在，炖卤肉料，这时候，如果我们在卤制过程中加入一些如八角、桂皮、丁香、花椒等料的时候，炖卤肉料，由于这些香料散发出的香味比较浓，它能盖过肉的腥味，所以我们闻到的是香味而不是腥味了，但这并不代表肉就没有腥味了。在我看来，与其说香料有增香作用，倒不如说香料有掩盖作用更确切一些。如果你怀疑这种说法的话，可以做个试验，用白水煮2斤肉，放一颗八角在水里，你依然能闻到肉腥味，如果你放10颗八角试试。在我们卤菜中用到的所有香料，它们所起的作用基本都是掩盖异味的作用。只不过在日常的说法中，因其香料掩盖了异味，所以我们也就可以理解为增加了香味。

南益食品-炖卤肉料由邢台市南益食品有限公司提供。邢台市南益食品有限公司（nanyifood.com）是从事“烧烤调味料,卤肉调料”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张二虎。