

秘制炖卤肉料批发 晋中秘制炖卤肉料 南益食品炖卤肉料

产品名称	秘制炖卤肉料批发 晋中秘制炖卤肉料 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

炖卤肉料包使用方法

邢台市南益食品有限公司为您介绍

每小包20g，加入3升水（5-6斤），加入50克冰糖，50毫升老抽，50毫升生抽，适量食盐，一块老姜和一块五花肉（250g），3-7斤食材水开后转小火慢煮30分钟左右，直至食材熟透，停火后焖10-15分钟，即可食用。

卤水可重复使用2-3次，第1次味道不会太香，后面两次卤水越卤越香，剩下的卤水和卤料包，冷却后，捞干净杂质放入冰箱保鲜留至下次使用。

炖卤食物时：可加入麻椒、辣椒或泡小米辣增加麻味和辣味

本品可炖卤猪肉、排骨、牛肉、羊肉、鱼肉、鸡肉，鸡蛋、豆制品、素菜

本品可作为黄焖鸡的配料，在高压锅压制黄焖鸡时加入适量的卤水。味道会更鲜美。

香料对卤肉的香味影响究竟有多大？

邢台市南益食品有限公司为您介绍

对于很多卤菜新手来说，总是千方百计想去找一些所谓的卤菜秘方，每天在网上搜集一些香料配方，香料文章等，但是到最后才发现自己也被那些文章或者秘方弄糊涂了。其实，卤菜中香料的使用没那么复杂，秘制炖卤肉料大全，香料不是决定卤菜好吃与否的唯一因素。真正好吃的卤菜，是要留住食材的本味，

八角：20克，桂皮15克，秘制炖卤肉料哪里有，草果10克，山奈10克，丁香2克，小茴香20克，白芷10克，白扣15克，草寇15克，陈皮15克，甘草10克，香果20克，当归10，香叶10克，良姜10克，另加干香菇20克，花椒20克，这个量在干杂店不好称重配比，朋友们可以增加倍数，然后拿回去自己分均，或者让老板帮你打碎拌匀（注意不是打细，只是打成大颗粒即可），根据卤水比例秤重使用，晋中秘制炖卤肉料，比如起10斤卤水，香料减半即可。

邢台市南益食品有限公司为您介绍

有些香料的香味浓一些，异味淡些，如八角，桂皮，小茴香等，有些香料的香味淡一些，异味重一些，如草果、白蔻、草寇等，有些香料有苦味，如山奈、木香等，所以在我们做卤菜配方的时候，通常是香味浓而异味淡的香料用量稍大一些，香味淡而异味重的香料用量相对偏小一些；同时我们还要根据卤制的原材料的特性来使用香料，秘制炖卤肉料批发，比如卤猪肉，八角、桂皮、小茴香等用量偏大，鸡肉则是白芷、良姜、八角用量偏大，兔肉则是八角、陈皮、干姜用量偏大，如果再要考虑到卤肉需要体现出本身的肉香味，那香料的用量就需要有定量了，以香料味不掩盖住肉香味为原则。从这些角度来说，配方中各种香料的用法和用量才有了区别。

秘制炖卤肉料批发-晋中秘制炖卤肉料-南益食品炖卤肉料(查看)由邢台市南益食品有限公司提供。秘制炖卤肉料批发-晋中秘制炖卤肉料-南益食品炖卤肉料(查看)是邢台市南益食品有限公司(nanyifood.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张二虎。