

秘制炖卤肉料批发 济宁秘制炖卤肉料 南益食品炖卤肉料批发

产品名称	秘制炖卤肉料批发 济宁秘制炖卤肉料 南益食品炖卤肉料批发
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

炖卤肉料的使用方法

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，秘制炖卤肉料批发，增香去异，说深点，就是一个掩盖异味的的作用。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，而不能完全的消除。也就是说，不管我们怎么给它加热，它的腥味依然存在，秘制炖卤肉料配方，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，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气了，但这并不代表肉就没有腥气了。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，秘制炖卤肉料批发，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。

卤肉要那些配料？

邢台市南益食品有限公司为您介绍

食品用料五花肉600g，清油250g，八角25g，桂皮15g，小茴15~25g，甘草10g，三奈10g，甘菘3~5g，花椒20g，砂仁10g，草豆蔻5g，草果15g，丁香5~15g，生姜100g，大葱150g，绍酒100g，酱油100~200g，冰糖350~500g，味精15g，精盐350~500g，鲜汤5000g，纱布袋2个。

卤药包配方：八角、桂皮、小茴、甘草、三奈、甘菘、花椒、砂仁、草豆蔻、草果、丁香。

邢台市南益食品有限公司为您介绍

卤肉时红辣椒和香叶也是不可缺少的，红辣椒可以去腥调味，一般放一个红辣椒，两片香叶就可以了。

桔子皮也要放几片，桔子皮可以使肉熟的更快，而且可以增加卤肉的香味。

葱，姜，蒜是不可缺少的，葱10克切成段，姜5克洗净切成片。

蒜也可以放几瓣，多点少点都可以，看自己的喜欢。

盐5克，白糖10克，济宁秘制炖卤肉料，料酒，生抽各10克，老抽3克，味素2克，耗油10克，茴香2克放入碗中备用，卤肉料准备好了，可以做卤肉了。

秘制炖卤肉料批发-济宁秘制炖卤肉料-南益食品炖卤肉料批发由邢台市南益食品有限公司提供。秘制炖卤肉料批发-济宁秘制炖卤肉料-南益食品炖卤肉料批发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。