

炖卤肉料批发 炖卤肉料 南益食品

产品名称	炖卤肉料批发 炖卤肉料 南益食品
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

制作原理步骤：

1. 将原料肉皮毛修理干净，剔除骨头和多余脂肪（剔除的骨头可用来熬汤，肥膘不要超过2厘米，切成半斤到一斤的长方块）。

2. 腌制：把盐在原料肉上擦抹均匀，放在盆内腌制4-24小时，（肉块大、天气冷，时间就多）。

3. 糖水：把100克白糖刚好溶解，不见颗粒为止

4. 配制卤汁（初卤）：

1用纱布包好香料（生姜、桂皮、小茴香、陈皮、丁香、草果、三奈、花椒、香草），加老汤（骨头汤）1大碗、清水2大碗一起放入锅内，炖卤肉料批发，小火煮一小时。注意补清水，不要烧干。

炖卤肉料

邢台市南益食品有限公司为您介绍

在制作卤味的过程中，总是会出现这样那样的小毛病，让自己做出来的卤肉变得不怎么好吃，炖卤肉料销售，远远比不上外面买到的。有一位朋友告诉我，卤肉制作时，香料的放入是非常需要注意的，很多人在做卤味的时候总会再多放入几种香料，这几种香料就是卤味变苦的罪魁祸首，快来看看你有没有添

加过吧。

卤味制作中，香料是非常重要的，而香料的选择更重要，香料直接决定了肉的好吃与否，有些香料必须要加，炖卤肉料生产厂家，而有些香料绝对不可以加，由于大家对这方面的知识了解不够，或者没有注意，胡乱的加入会让自己的卤味变的难吃

邢台市南益食品有限公司为您介绍

胡椒：胡椒用于烤，煎之类的肉食。胡椒，因其辛辣似椒，故得椒名。胡椒的气味能增进食欲。胡椒也分白胡椒和黑胡椒，炖卤肉料，黑白胡椒是同一种东西，只是采摘的时机不一样，白胡椒比黑胡椒辛辣味更重一些。

孜然：烧烤中必备的一种香料，独特的味道，让人欲罢不能。孜然在做牛羊肉，可以祛腥解腻，并能令肉质更加鲜美芳香，增加人的食欲。堪称调料品之王！

炖卤肉料批发-炖卤肉料-

南益食品(查看)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) 是河北邢台,机械加工的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在南益食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创南益食品更加美好的未来。