

贵阳卤菜学习

产品名称	贵阳卤菜学习
公司名称	贵州万家鑫餐饮管理有限公司
价格	3980.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号
联系电话	18285126784

产品详情

一碗香料，一碗水，一把粗盐，一味汤。说到卤菜，每个地方都有每个地方的特色，大多以红卤比较香，市面上以红卤为常见。在贵州，四川一带，四川比较出名的红卤为百味鸡，棒棒鸡，贵州比较有名的为青岩猪脚。卤菜属于冷盘食物，容易储存和放置，中国卤菜起源大约1000多年，是中华名族文化的传承，也是不可多得的瑰宝。21世纪以来，卤菜得到了空前的发展，已经不在局限于西南一带，已经发展到全国。在人们不断的创新和发扬之下。卤菜到达一个前所未有的高度。

卤菜是什么，到底是怎么制作的，有啥秘诀和方法吗。卤菜其实也不复杂，就是将卤料配好之后，放入锅中，调上汤色，加上自己喜欢的食材。猪脚，鸡肉，鸭架，蔬菜，海鲜，牛羊肉，豆制品等。

制作卤菜的关键有哪些呢，

1卤菜的关键在于卤水，卤菜好不好吃，卤水制作是重中之重。香料配比很关键，能不能让食材更加入味，吃起来更加回味。掌握好香料配比。

2糖色的熬制，眼缘很重要，和谈恋爱一样，首先第一印象很关键。按照量的多少来调糖色，让每一份食材都变得漂亮，看起来很有食欲。

3食材的分类放置，肉类不要和蔬菜，海鲜一起卤，这样会影响口感。并且会影响食材本来的味道。

4，卤水的存放，好的卤水，有可能几十年或者上百年，这样卤出来的味道就很地道，口感持久不变。卤水要注意按时间更换料包，烧热杀菌，保证一个干净整洁的容器。

正宗卤菜教学，来贵州万家鑫厨艺，教会你卤菜香料配比，卤水配比，食材选用，火候掌握，卤水保存，创业指导等。