

川味卤菜培训 潼南卤菜培训 优家鲜卤

产品名称	川味卤菜培训 潼南卤菜培训 优家鲜卤
公司名称	大渡口区优家卤菜经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市大渡口区春晖路街道文体路137号附1号
联系电话	15808009317

产品详情

怎么样才能做出好吃的卤菜

怎么样才能做出好吃的卤菜

一、掌握原料质地及火候

卤菜取料范围很广，荤料如鸡、鸭、鹅、兔、牛肉、猪肉、蹄、尾、肚、心舌、排骨等，素料中的豆筋、豆干、素鸡、海带、香菇等都可入锅卤制。用料虽然广泛，品种繁多，但不同原料却有不同质地，因此在卤菜时要区别对待，采用不同的火候和方法。

卤菜一般先将味和色调好，把原料放入锅中，先以旺火将卤水煮沸一会儿，改用中小火卤制。对卤制品质地总的要求是软硬适度，成形不烂，肉熟离骨。在卤菜时，川味卤菜培训，对锅中的原料要适时翻动，使原料受热和上色均匀，同时也要勤去浮沫，这对保证卤菜及卤水的质量也很重要。检查卤菜是否熟透，可用小刀或竹签在原料肉厚处划破一条小口，如无血污冒出便熟了。对质地较老的牛肉要焖至透，能顺着肉纹撕下丝丝肉来，即表明火候恰到好处。

(想要学习更多卤菜技术就来重庆优家鲜卤，可以电话或微信联系我们。)

二、卤水保养

起一次卤水很不容易，既费工又费料，特别是使用多年的老卤水更是珍贵，如果保管不善，致使辛苦劳动前功尽弃。

卤水最上层是卤油，第二层为泡沫，其次是卤水，底部为骨渣。要保持卤水不坏，要打去浮油、去尽泡沫，再用纱布过滤骨渣，然后把卤水烧开，舀入干净的容器内加盖保存。不用时不要随意搅动，防止生水滴入卤水中。天气炎热每隔2—3天将卤水烧开一次，气温凉爽每隔一周烧开一次。对有一定

年限的老卤水可分缸保存。这样便于在卤菜时分次添加，以提高卤菜的口味质量。如果卤水的数量不多，可将过滤烧沸后的卤水冷却后，装入不漏水的塑料袋或瓷钵内，入冰箱急冻保存，这样2—3月内都不会坏，用时只需拿出来解冻烧沸、略加少许鲜汤、香料、黄酒、底味盐就行。这种保管方式既方便，也保持了卤菜的风味。

卤水在使用时，忌卤猪大肠、心肺、鸡蛋、豆制品、海带等原料，这些东西很容易坏卤水。如果要卤，也只能倒出部分卤水单独卤制，用完后的卤水单独保存，不能再倒入原有的干净卤水中混在一起。

开卤菜连锁店注意7条件

开卤菜连锁店，是很多创业者的目标。为什么这么说，因为投资小，回本快，天天都能收到现金，人们天天都会吃，市场销量大，发展前景好，好操作，易控制。不过想要开连锁店，就必须具备以下条件。

1、至关重要的当然是，特色卤菜味道一定得有特色，什么才算特色？色香味型样样绝，吃到嘴里满口香，几小时后嘴里都还有余香。而且这种味道的菜，别人不会做，想做也做不出来，独特拥有的味道，才能称的上真正的特色，潼南卤菜培训，市面上多了就不叫特色了。

2、就是卤菜中不能含有任何添加剂，只能是以纯卤料（香辛料），而不是大量的使用添加剂，以特色美食，健康，安全，卫生，新鲜的卤菜为宗旨，拒绝三无产品。

3、健全自己的团队，构建合理高效的合作方式，和完善制度分配机制。因材施教，把对的位置，留给对的人。

4、开卤菜连锁店，得各负其责，比如：把卤菜技术好的人，安排到厨房，主要负责卤菜技术这一块，包括不断研发新味道，那一块有问题就找分管负责人。

5、把善于交际的人，安排去负责市场销售这一块，会更好。

6、卤菜店装修风格，店面整洁，大方，敞亮，统一形象，川味卤菜培训，统一价格，统一帽子，服装。服务热情周到。

7、建立中心厨房，各按路线依次配送，负其责，原材料与进货出货，厨房与味道，市场营销，店里售卖……等等。各部门相互协作，以+公司发展目标为动力，团结奋进，抱团前进。

8、先办理相关执照，食品流通许可证，卤菜培训哪家好，从业人员健康证……等，一切在合法的范围进行。还得提前取个好店名，先申请注册商标，以免以后做大了，被别人注册了商标，这样就划不来了。今天就先讲到这里。

卤菜细节处理的一些常见问题

卤菜的制作很多人会认为十分容易，实际上的不懂得细节处理，很多人想做好卤菜却不知道应该注意哪些点，今天小编就给大家分析一下做卤菜中的细节，希望对大家有所帮助。

卤菜的制作细节很多，不能一一赘述，本文分享的是卤水的浓稀程度对卤菜的影响，还有就是香料需不需要过油以及肉类食材血沫处理问题。首先卤水的浓度问题，很多时候大家都会认为卤水越浓越好，越

浓代表着卤水越醇厚，实际上却不是一定的。在卤制猪蹄等蛋白比较高的肉类食材时如果卤水太浓会使得卤水更浓，卤制过程中容易出现糊的现象。正确的做法是要将浓的卤水进行以下稀释再进行卤制，这样卤出食材的颜色和味道都要比浓汤要好很多。加入卤水过浓，很容易就会坏掉，原本的卤水味道也会不断发酵，卤菜培训机构，而后无法正常使用。

卤菜制作肉类菜品时很多人都知道一定要把血沫洗净，其实这一点也是值得商榷的，在这一点上其实并不一定。很多食肉类食材如果把血沫弄干净了食材本来的味道就失去了大部分，很难做到色香味俱全。比如在卤制羊肉这样腥味比较重的食材时，血沫就要一定除干净，一般都要先浸泡一个晚上，次日捞出时需要不断的冲洗，达到基本去除腥味的目的。而在进行牛肉或者猪肉的卤制时则不需要浸泡时间太长，血沫基本除干净就可以了，实际上还是应该剩下一点点的血沫，这样可以使得肉类食材的香味更重一些。所以是否把血沫除干净要视情况而定，不能一概而论。

卤菜中还有一点大家会比较有疑问，那就是是否要把香料过油。很多人甚至一些老卤菜师傅都会告诉大家香辣要过油才能更香，这一点其实也是值得商榷的。有些个别的香料过油之后会更香一些，这个大家可能都有经验，就是辣椒，过油后香味能够完全释放出来。而很多香料其实不用过油香味的释放也是没有什么阻碍的，因为在制作卤菜的过程中其实每一步都有油的参与，再过一次油其实完全没有必要。

（想学习更新多关于重庆卤菜技术，可以电话或微信联系我们。）

川味卤菜培训-潼南卤菜培训-优家鲜卤(查看)由大渡口区优家卤菜经营部提供。川味卤菜培训-潼南卤菜培训-优家鲜卤(查看)是大渡口区优家卤菜经营部（www.youjiaxianlu.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：熊先生。