

# 特色卤菜培训 长寿区卤菜培训 优家鲜卤

产品名称	特色卤菜培训 长寿区卤菜培训 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

优家鲜卤课堂：四川凉卤常用烹饪技法（二）

优家鲜卤课堂：四川凉卤常用烹饪技法（二）

拌就是将烹饪原料经过煮、卤、蒸等方法加工而成的熟制品或者将生的原料，经过刀工处理成丝、条、片、块等形状后，加入用各种调味原理调成的味汁拌匀，使其入味成菜的一种烹调方法。经过拌制的菜肴具有色泽美观、鲜香味醇、适口入味，取材广泛，味型多样的特点。重庆卤菜中的拌菜在操作的时候又可以分为拌味汁、淋味汁、蘸味汁三种方法。拌味汁就是讲烹饪的原料经过刀工处理后盛入器皿中，加入用各种调味原料制成的味汁拌匀入盘就可以食用。淋味汁是将烹饪原料经过刀工处理后装盘，淋入用各种调味原料制成的味汁，食用时拌匀即可。蘸味汁就是将烹饪原料经过刀工处理后装盘，同时将由各种不 调味原料制成的味汁放入碟中，制成味碟，食用的时候将菜品和味碟一同上桌，食用的人将菜品蘸碟而食。

讲完了拌，长寿区卤菜培训，那么下面讲一下炸收，何为炸收，就是将烹饪原料经过清洗干净、刀工成型、码味等初步处理后放入优购中炸至一定程度时捞出，沥净油，再加入汤汁和调料放入锅中，用小火或者重货使之回软入味的一种烹调方法，正宗川味卤菜培训，经过炸收处理的菜品具有色相鲜艳，干香化渣，滋润味醇，回味悠长的特点，很好吃。

（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。）

## 卤菜细节处理的一些常见问题

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，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，特色卤菜培训，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。）

### 卤菜配制卤汁时应注意的事项

- 1、香料、盐、酱油的用量要适当：香料过多，成菜药味大，色泽偏黑；香料太少，成菜香味不足。盐过多，成菜除口味“死咸”外，还会使成菜紧缩、干瘪；盐太少，成菜鲜香味不突出。酱油太多，成品色黑难看；酱油太少，口味不够鲜美；
- 2、原料的选用：白卤汁不宜使用酱油或别的带色的调味品，也不要使用容易褪色的香料；
- 3、卤汁不宜事先熬煮，应现配现用，这样既可避免调味品中的芳香气味白白地挥发掉，还能节省燃料和时间；
- 4、清洗处理，肉类原料在宰杀处理后，必须将余毛污物清除干净。肠、肚应用精盐、淀粉抓洗干净。舌、肚还应用沸水略烫，川味卤菜培训，用刀刮去白膜；
- 5、初步刀工处理，卤菜培训哪里好，肉类改刀成为250~1000克左右的块；肠改刀成45~60厘米左右长的段；肝改刀成500~600克的块；牛肚改刀成1000克左右的块；其它内脏、家禽、豆腐干等不需改刀；
- 6、焯水处理，凡是需要卤制的肉类食材，都应先进行焯水处理后，才能用于卤制。否则，原料中的恶味、血污会混入卤汁中，影响卤汁味道，使卤汁变粘稠，并极易发酵起泡而变质，不易保存。原料未经焯水处理而直接放入卤锅中制出来的菜肴，表面附有血沫，外观不美，味道差。焯水处理是将原料放入清水锅中，焯至断生时，捞出，用清水洗去污沫。如原料异味较大时，可在锅中适当加入葱段、姜块、料酒等；
- 7、卤过菜肴的卤汁，应注意保存，留作下次用。卤汁用的次数越多，保存时间越长，质量越佳，味道越美。这是因为卤汁内所含的可溶性蛋白质等成分越来越多的缘故。

特色卤菜培训-长寿区卤菜培训-优家鲜卤(查看)由大渡口区优家卤菜经营部提供。行路致远，砥砺前行。大渡口区优家卤菜经营部（[www.youjiaxianlu.com](http://www.youjiaxianlu.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更

矢志成为其它较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!