

优家鲜卤 特色卤菜培训 大足区卤菜培训

产品名称	优家鲜卤 特色卤菜培训 大足区卤菜培训
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

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，卤菜培训哪家好，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，大足区卤菜培训，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。)

如何才能让自己的卤菜技术达到致高点

如何才能让自己的卤菜技术达到致高点

好久没上网了，闭关两个月一直在总结、实践、调配、创新……我是一个非常爱学习的人，既然选择了卤菜项目，就会全心全意的把精力放在卤菜技术上，因为我深知要立足于不败之地，只有提高自己的卤菜味道，与同行的距离拉开，拉的越大越有核心竞争力，所以为了能让自己的卤菜技术达到更高的水平，我半夜起床做实验有10次以上，整天满脑子出现的是卤菜技术，时常是配一次料成本30多元，卤一次感觉不满意，特色卤菜培训，就倒了重新又卤，这样断断续续的实验了几百次，耗时两年多终于调配出自己满意的卤菜配方。

提高卤味技术我总结了以下几点：

- 1、卤料质量一定要选上层的，香味更纯、更香、更持久。而质量差的卤料带有苦味，而且不够香，不持久，所以卤出的味道自然不好。
- 2、市面上卤料的种类有几十上百种，很多并不适合用来卤肉，要根据卤水和卤肉的份量而定，合理的搭配卤菜配方，配方的种类不在于多，只在于精。
- 3、原材料的选择，优质的原材料（肉类），卤出来的味道自然比冻货存货的味道好。
- 4、掌握好卤制时间与火候，比如卤100斤货和10斤货的时间自然不一样，这时就需要看、闻、尝、刺来判断了，这个其实很简单的，想了解更多、更细的制作方法请加拨打下面的电话号码。

（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，川味卤菜培训，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，用刀刮去白膜；
- 5、初步刀工处理，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。

优家鲜卤(图)-特色卤菜培训-大足区卤菜培训由大渡口区优家卤菜经营部提供。大渡口区优家卤菜经营部（www.youjiaxianlu.com）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，优家鲜卤一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：熊先生。