

滨湖区卤菜培训 锡北镇卤之鲜 好的卤菜培训

产品名称	滨湖区卤菜培训 锡北镇卤之鲜 好的卤菜培训
公司名称	锡山区锡北镇卤之鲜熟食店
价格	面议
规格参数	
公司地址	锡山区锡北镇八士振新路17-21
联系电话	13771190452

产品详情

低加盟费卤菜骗局俗话说只有错买，没有错卖的，卤菜加盟也是如此，有人在选择加盟公司的时候，不考虑实力和后续，只看价格，殊不知公司以卖设备为主要目的，明为加盟，实为高价倾销机器设备，如果直接卖你高价机器，你的防范心理会很重，但是低价加盟后再卖就不一样了，许多卤菜加盟公司是以高价倾销机器设备这种变相加盟方式，来赚取加盟商高额利润的。要加盟就必须在总部购买高价的机器设备，而其价格一般高于市场价格的两到三倍。因此，加盟者应对此提高警惕，切实做好分析判断。

这里，我就来把卤菜的一些后续加工技术介绍给大家。

1.原汁卤水拌制卤菜

我们知道，在原料下到卤水锅里卤制之前，一般都需要把原料用姜、葱、料酒、盐、香料等腌渍入味，可是对某些块头稍大或整形原料，却不容易腌渍入味，比如整鸡、整鸭、猪头、牛肉、鸭胗、猪肉块等。而在这些原料下到卤水锅里后，很容易就造成原料内部香味不足。

针对卤菜内部咸、鲜、香味不足的缺陷，我们可以在卤好的菜肴经刀工处理后，再淋入原汁卤水一起拌匀，以补充调味。这种方式在潮州卤菜的卤水拼盘里，用得比较普遍，因为潮州卤菜一般都卤得比较淡，需要淋原汁卤水以补充味道。而在川式卤菜里边，一般只是对猪头、猪五花肉等相对不容易卤入味的原料，才使用原汁卤水去补味。当然，在淋原汁卤水的同时，还可以选择加红油、花椒油、味精、鸡精、白糖、葱花、香菜末等，从而提鲜增香。

卤菜制作过程注意事项：

- 1.香料用洁净的纱布包扎好，不宜扎得太紧，应略有松动。香料袋包扎好后，用开水浸泡10分钟，再进行使用，目的是去沙砾、减少药味。
- 2.红卤糖色应该分次加入，避免汤汁伤色，应以卤制的食品呈金黄色为宜。

3.用鸡骨架和猪筒子骨熬制原汤时，应用小火，避免大火冲酳汤汁。

4.由于卤水经过一定原料的卤制后，会使卤水中的香味逐渐减弱，因此在香味已经不浓郁时，要及时更换香料袋。

5.卤水中的香料经过水溶后，会产生各自的香味，但各种香味却有易挥发和不易挥发之差异，为了使香料溢出，就要不断尝试卤水的香味，优质卤菜培训，待认为已经符合卤制原料的香味后，方能进行卤制。在试味过程中，应随时作好香料投放量的记录，以便及时增减各种香料（这一点不好掌握，但是只要你经常做，慢慢有经验了，就好掌握了）。

6.“盐为百味之本”，这就是说任何菜都必须有一定的底味，卤制原料也是一样，因为卤水中的香料只能产生五香味的味感，却不能使原料产生咸味。因此，在每天投放原料时都必须尝试卤水的咸味，看其咸味是否合适，差多少咸味加多少盐，滨湖区卤菜培训，只有在盐味适宜后才能进行卤制。在具体操作上，卤一定的原料就应该加一定的盐及时补充盐量，使卤水始终保持味感醇正的咸味。

7.在卤制过程中，因卤水沸腾而产生蒸气，会使卤水逐渐减少，这就需要及时补充水分。加水的方法有两种：一是，事先准备一定量的原汁卤水，边卤制边加入，这样卤制的原料能够保持五香味正，醇厚可口。二是，事先熬制好鲜汤，在卤制前加入原卤汁中，稍熬后再进行卤制。由于鲜汤中含有大量蛋白质，可使入卤原料鲜味浓郁。切忌在卤制原料时加入冷水，这样会减弱香味、鲜味和咸味。

8.红卤中的金黄色是靠糖色来产生的，千万不能以酱油来代替。加糖色卤制的卤菜色泽金黄，不易变黑。而加入酱油的卤水，时间稍长就会氧化会使卤菜色泽发黑发暗，时间越长，色泽越黑越深。

9.熬制卤水忌加盖，好的卤菜培训，熬卤、煮卤、浸卤时，不要加盖，力盖卤水色泽会变暗，还不易觉察卤水滚开溢出，浇灭炉火。

10.卤水在使用过程中切记不可大滚，大滚过2-3

次的卤水，其味苦涩不醇，颜色发暗。卤制成品时，大滚会使食物爆皮，骨肉分离，出成率下降，微滚保持在95 ~ 98 微开的卤水，卤出的成品色泽发亮，味香浓醇厚，无以伦比。

卤制时不能使用旺火，否则，汤汁沸腾，不断溅在锅壁上，形成薄膜，最后焦化落入卤汁中，成碳末状黑色物，有的粘附于原料上，影响到成品和卤汁的色泽、口味。大火卤煮，原料既不易软烂，卤汁又会因快速气化而严重减少。

11.香料不宜煮制时间过长 烹调中使用香料是去除异味，增添香味，保持本味的重要辅助原料。使用时，如烹制时间过长，香料细胞组织会被全部破坏，挥发性香味物质会充分地挥发逸出，香味过于浓厚，因而遮盖住菜肴本味，同时香料中苦涩味物质会逐渐溶出，使菜肴产生异味。因此使用香料时，当味调到适中以后，应立即取出香料，防止味感过浓，影响菜肴质量。

12.熟练掌握卤水使用知识，每次卤肉类时，要根据卤的原料多少，酌情添加调味料和香料包，调整卤水的咸香度。一般一个料包使用3、4次后，就没有了看味，卤菜培训哪里好，需要再放入一个新的料包(新的分量相同)。

13.要掌握好原料的成熟度。原料的卤制，不管质地老嫩、成熟时间长短，其成熟度都应掌握在软化时或软化前出锅或离火。鉴别的方法是：用手捏一捏卤制的原料，如感觉很硬，说明火候未到；一捏即碎烂，则是过火了(属烂化阶段)；捏之软而略有弹性，而且不碎，说明火候正好，即软化阶段。

13.卤汁要专卤专用，不可混为一锅。如：卤鸡、鸭、鹅、兔、猪肉、猪心、猪舌、蹄花为一类卤汁；需辛辣味较重的鸭颈、鸭翅、鸭爪、鸭肠类为一类卤水；含淀粉较多易变质的豆制品和藕类则为一次性卤水；腥味较重的肠和肚类为一类卤水；牛、羊肉各为一锅卤水。

滨湖区卤菜培训-锡北镇卤之鲜-好的卤菜培训由锡山区锡北镇卤之鲜熟食店提供。锡山区锡北镇卤之鲜熟食店 (user.tz1288.com/Company/Information) 是一家从事“无锡卤菜培训,无锡卤菜技术培训,正宗卤菜培训”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“卤之鲜”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使卤之鲜熟食店在冷冻食品加工设备中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。

特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!