

# 青岛卤货培训

产品名称	青岛卤货培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

青岛卤货培训016

正宗卤猪头肉培训，是猪的头部的肉。其美味，于民间早就声誉鹊起，据说淮扬菜系中的“扒烧整猪头”火工较讲究、历史较悠久，是道久负盛名的淮扬名菜。有着丰富的营养价值。食疗作用的猪头肉，性平，味甘咸；补虚，滋阴，养血，润燥。色泽红润，香糯浓醇，咸甜适度，肥而不腻。

卤猪头肉做法：

把买来的猪头肉洗净，可以用盐和白醋搓洗几遍去除腥味；

- 1、用炭烤的方法把猪头上的毛除去，也可以用刀片刮，要注意处理干净；
- 2、准备花椒、八角、冰糖、桂皮、陈皮、肉蔻、香叶、葱、姜、蒜、红辣椒等配料，把它们洗净切好，然后用纱布包在一起；
- 3、将猪头切成两半，放进高压锅中注意老的放下面，较嫩的放在上面，把准备的配料包放进去，开火；
- 4、加热到猪头肉变红时，放入食盐、料酒、老抽和味精等调味；
- 5、先用大火将猪头肉煮开，再转小火慢慢煮，直到煮烂，猪头颜色变成深红，再在锅中继续浸泡一段时间，基本上就已经卤制好了。

卤猪头肉学习内容：

- 1、香辛料的作用及分类、选料与加工；

- 2、高汤、卤汤的配方与制作；
- 3、卤汤调色调味、火候把握；
- 4、卤猪头肉原料的处理；
- 5、卤猪头肉腌制及煮制时间；
- 6、实操卤猪头肉加工的全程工艺；
- 7、卤汤、卤猪头肉加工的注意事项；
- 8、卤汤的保管与存放；
- 9、卤猪头肉的保管存放与二次变鲜方法；

### 卤汤的调整

所谓“卤汤调整”就是将一锅“成品”卤料调制到最佳的状态。在调整过程中，主要是针对“色，香，味”。因为卤汤中“色，香，味”的质量，直接决定着产品的质量。