

卤味培训【来香源小吃培训基地】安阳精品卤味培训咨询电话

产品名称	卤味培训【来香源小吃培训基地】 安阳精品卤味培训咨询电话
公司名称	郑州来香源餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市金水区沙口路黄河路向北100米路西
联系电话	13523521011

产品详情

今天来香源小吃培训和大家一起来看看好吃又美味的潮汕风味的卤味。来香源小吃培训针对学员创业前项目的风险评估，提供店面开展方案，并在店面运营过程中进行跟进指导，确保每位学员能成功创业。

潮汕卤味是一道色香味俱全的地方传统名肴，属于粤菜系潮州菜。卤味，是潮人对鹅、鸭或猪脚、猪头皮以至的一种很普遍、很经常的烹饪方式，很有特色。无论游神赛会、祭祖拜神、节日或红白喜事，以至平常日食、宴客，常有这种卤品。北方烧鹅、烧鸭虽香，但较干韧，而潮人的卤鹅、卤鸭、卤肉类，肉中较含水份，韧烂度适口，且有卤汤可淋。其制法，就是将适量红糖在锅上滴上几滴水，糖就溶化，煮至完全起泡时，加水少许，将盐、豆酱（或酱油）加入，称为“打卤”。

卤味拼盘

卤味拼盘是一道以老豆腐等为原料的菜品，口味咸香。来香源小吃培训隶属于郑州市中原区回味香金钱麻辣爆肚小吃店，拥有各种特色各小吃项目，同时不断的进行新项目研发。

制作方法：

卤水制作方法：1、用老鸡、汤骨、桂圆煲浓汤。2、将煲好的汤倒入桶内，加少许生抽、老抽、冰糖、红糖，滴入少许鱼露，使汤变为淡咖啡色，加盐，略微咸一点，放入香料（南姜、八角、桂皮、丁香、陈皮、川椒、芫荽仔、小茴香、草果、甘草、沙姜片）。3、将汤烧开，倒入香油即可。制作：1、取一大盘，豆腐垫底。2、取鹅肫、鹅肝、卤水腩肉、卤水鹅肉、卤水大肠、卤水猪耳、卤水金钱肚，一般选用四个品种放在豆腐上，最后在盘边围上卤水蛋即可。白醋、蒜茸、红椒粒、糖拌匀，作为调料蘸食。

今天来香源小吃培训和大家一起来看看好吃又美味的制作药材。来香源小吃培训确保让每位学员能学到正宗和新型的小吃，实现项目经营的核心竞争力。

制作卤味关键在卤水的配制，不同的中药香料配方可做成不同风味的卤水。市场上做卤味的香料有几种，比较常见的有八角，桂皮，花椒，甘松，小茴香，白寇，肉寇，砂仁，香叶，公丁香，母丁香，沙姜，南姜，香茅草，甘草，草果，陈皮，胡椒，紫云，哈蚧，地龙，罗汉果，红寇，玉果，香菜籽，白芷，千里香，排草，灵草，辛夷花，桂枝，广木香，沉香，当归，枳壳，孜然，甘草，肉果，三奈，紫草，白果等。麻辣鸭脖卤药就是选用28种香料配制的。