

# 焦作精品卤味培训 精品卤味培训 来香源小吃培训基地

产品名称	焦作精品卤味培训 精品卤味培训 来香源小吃培训基地
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

### 来香源小吃培训精品卤味

今天来香源小吃培训和大家一起来聊聊美味的卤味。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。

卤味，是指将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类卤味。川卤在我国最普遍，而川卤的代表例如廖排骨的陈年卤汁，多以红卤为主。

今天来香源小吃培训和大家一起来聊聊卤味鸡爪做法。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。

1 鸡爪洗净剪掉指甲和底部黄皮。2 将处理好的鸡爪用流动水冲洗，然后放入清水中浸泡1小时。3 浸泡好的鸡爪捞出沥干水。4 准备好其他材料，葱、姜洗净，将老姜拍碎。葱沥干后切除根部再切成3段，备用。5 取一炒锅，倒入适量油，烧热至180度后放入葱段，炸至金黄色后捞起沥干油。6 将材料全部装入棉布袋中绑紧，即为卤包。7 大汤锅中先放入卤包及调味料，以大火煮滚后盖上锅盖，转中小火续煮30分钟至散发中药香味，即为卤汁（份量为2斤）。8 放入鸡爪，不加盖续煮5分钟即可关火。9 将鸡爪留在锅中，不需加盖，浸泡1小时后捞出，放在凉网上静置2-3小时放凉并沥干卤汁，10 均匀涂上香油即可。

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。