

# 卤菜技术培训 锡北镇卤之鲜熟食 川味卤菜技术培训

产品名称	卤菜技术培训 锡北镇卤之鲜熟食 川味卤菜技术培训
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

### 调味汁浸泡卤菜

在卤制宽厚的大型原料或质地紧密的原料时，由于原料难以在有效时间内入味，而卤菜又不可能像炖菜那样长时间加热，所以某些卤好的原料便需要在捞出来以后，再浸泡在特别制作的调味汁里边以补充味道。比如卤好的牛肉，就可以放在另外调好的调味汁里边浸泡，以增加特殊的味道。这种味汁的调制方法是：先把香料放清水锅里煮出味，再下小米椒节、青花椒、香菜、芹菜、葱头、胡萝卜等熬出味，待加入盐、生抽、老抽、美极鲜酱油、鸡精、味精等以后，晾冷便得到卤牛肉浸泡汁。在把卤牛肉放到调味汁里浸泡3小时后，捞出来切成片，卤菜技术培训价格，即成。

中国一直是一个热爱美食的国家，不管是小吃还是菜品都在不断的创新，为了满足大家对美食的需求现在不同地区的美食都分散在中国各地，卤菜技术培训费用，北方的美食南方人也能尝到，南方的美食北方人也能尝到，更满足了我们的舌头。据调查，目前市面上生意比较火的还是熟食类。因为熟食不管是春夏秋冬都可以吃，而且还有各种不同的口味，当然如果想要开设一家独特的熟食店，还需要经过熟食培训才行，其实也就是熟食加盟，只有加盟了品牌店才能有足够的吸引力。那么为了加盟者的生意能够红火不光是熟食的口味还要注意店面的选址，一个好的地理位置也决定着一个店的生意。一般在选址时尽量考虑一下店面的周围有没有大型的商场，或者是小区，也要注意附近人群的消费情况，这样才会有消费群体。另外还要注意店面附近的交通情况，一般交通便利或者是停车方便的位置也可以方便消费者。其次还要注意店面的形象，周围不能有垃圾。

### 用油脂浸泡卤菜

这种方法，主要是针对油卤菜而进行的后续加工。油卤菜在卤制时，除了要加入大量油脂以增香、传热，并且吸收香料的的味道以外，卤好的原料在捞出来以后，还要用原锅的油脂或另外调制的香料红油去浸泡，卤菜技术培训，以便隔绝空气、防止氧化，从而使原料的色泽和香味能够较长时间地保持住。另外，油卤菜一般都会选用含水量较少的动物性原料，而不宜使用含水量较多的蔬菜原料。这是因为油脂当中的香味物质往往更容易渗透到动物性原料的内部，从而保持油卤菜的特殊风味。

茶叶入卤水-茶香羊腱子

卤菜技术培训-锡北镇卤之鲜熟食-川味卤菜技术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](http://user.tz1288.com/Company/Information)) 为客户提供“无锡卤菜培训,无锡卤菜技术培训,正宗卤菜培训”等业务,公司拥有“卤之鲜”等品牌。专注于冷冻食品加工设备等行业,在江苏无锡有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:肖经理。