

# 德州卤货培训中心，特色培训

产品名称	德州卤货培训中心，特色培训
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

德州卤货培训中心，特色培训016

“香”是卤汤中指的是由中草药，八角，桂皮，花椒，香菇，辣椒和香精，在反复的卤制生产过程中产生一种混合而又浓醇的香味，在原料生产中，对于原料本身的香味推崇为最。在卤汤中香味不够的情况下，可根据缺什么加什么，除香精外的其他香料外，其本身都有一种比较浓烈的刺激味感，而卤汤中需要的是综合香型，并不需要突出某种香味，所以用最新鲜的香料加入锅中提香并不是最好的。如果有条件，将香料放在清水中略煮一会儿，可除去其刺激感，使香味温和，再使用小火慢熬(加入卤汤中)，可有效产生香气(一般情况是加入香料后，再加入原料，边卤制边提取香气)。

“味”是指在卤汤中咸甜鲜的味道怎么样，一般都是以偏咸鲜辣为准，回味带点微甜。在尝试过程中，如什么味不足，再适量地补充。如需要卤菜，再根据原料的多少，按比例再加入盐，糖，味精。

其实，在卤汤的调整过程中，色香味都会互相有所影响，详细的操作也无法使用文字来表现。只有多看，多听，多想，多做，慢慢的用心去感觉，去体会，才能将自身技术再提升，再进步。

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。