

山东卤货技术教学，一对一教学

产品名称	山东卤货技术教学，一对一教学
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

山东卤货技术教学，一对一教学002

卤什么菜就调成什么色。一般都是在“淡红”和“深红”之间来转化。卤汤在凉的时候都要比在热的状态下颜色都会深一点。如果你在“冷汤”的时看汤的颜色觉得它稍微深一点，烧沸了它的颜色就会比“凉”时所见的要淡一点，这就是每锅卤汤颜色的自身特性。如果你要卤一锅菜，而你的颜色淡了一点，有下面几种方法可以解决:

卤汤的调整

所谓“卤汤调整”就是将一锅“成品”卤料调制到佳的状态。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。

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。