

郑州特色打卤面技术

产品名称	郑州特色打卤面技术
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

郑州特色打卤面技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

如果说炸酱面是老北京人食谱里的家常，那么，打卤面则是在一些特殊日子里才能上台面的一种面条，它的出现，往往会伴随有一种仪式感。

一个人起码会在一生之中的三个场合遇到打卤面。其中有两个场合虽然重要，但是当事人却吃不上那碗面，一个是出生三天，另一个是过世三天，前者谓之“洗三”，后者谓之“接三”。

孩子出生的第三天叫做洗三，也叫“三朝洗儿”。到了这一天，家里会邀请亲朋好友，给孩子举行沐浴仪式，目的一是为了洗涤污秽，二是祈祥祈福，三就是要吃打卤面，共贺新生。

这个仪式古已有之，今天它的主要形式和内容已经湮灭在历史尘埃中，一些讲究老理儿的家庭可能还保留着吃打卤面的习俗。在雍和宫的法轮殿里，陈列着一个十分精美的“鱼龙变化盆”，这是当年乾隆皇帝出生三天时举行洗三仪式的澡盆，可见，即使在皇家，洗三活动也是十分隆重的。可惜的是，作为当事人的婴儿，不谙世事，更谈不到吃一口专门为他（她）准备的打卤面了。再一个就是人死后三天要举行接三仪式，也叫“迎三”、“送三”，旧俗认为，人死后第三天要去阴曹地府报到，家人要举行一个送行仪式，这天晚上，家里人要请来吹鼓手、焚化纸糊的车马人物，举行一个祭奠活动，同样必吃打卤面。可惜的是，当事人同样也吃不到这碗打卤面了。真正能够吃到为自己做的打卤面，那就是在每年过生日的那天，北京人必定要吃打卤面。加上家里人都要过生日，这么一来，一年之中，怎么也得吃上几顿打卤面。

除此之外，北京人还讲究个“头伏饺子二伏面”和“初一饺子初二面”，虽说这二伏天的面条不一定非得是打卤，大热天吃一顿拔凉的芝麻酱面也是不错，但是讲究些的人家在这天，还是会吃一顿打卤面的

。至于大年初二的面条，自然是非打卤面不可。平日里，老北京请人在家里做客，是不作兴吃面条的，唯独吃打卤面可以，这个饭食叫做“炒菜面”，先摆上四碟八碗喝酒，最后吃打卤面。旧时，谁家盖房，上房梁的时候，往往会准备一顿打卤面，以示重视。打卤面备炒菜的这种吃法，天津更加普遍，也更加复杂隆重，打卤面简直成了陪衬。

可见，在面条一族里，打卤面是领军之物。

打卤面的做法多样，风味不一，用料也多种多样，随用料、做法不同，亦有不同风味。打卤面分“清卤”“混卤”两种，清卤又叫氽儿卤，混卤又叫勾芡卤，做法固然不同，吃到嘴里滋味也两样。打卤不论清混都讲究好汤，清鸡汤白肉汤羊肉汤都好，顶呱呱是口蘑丁熬的，汤清味正，是汤料中隽品。氽子卤除了白肉或羊肉香菇，口蘑，乾虾米，摊鸡蛋，鲜笋等一律切丁外，北平人还要放上点鹿角菜，最后洒上点新磨的白胡椒，生鲜香菜，辣中带鲜，才算作料齐全。

做氽儿卤一定要比一般汤水要口重点，否则一加上面，就觉出淡而无味来了。既然叫卤，稠乎乎的才名实相符，所以勾了芡的卤才算正宗，勾芡的混卤，做起来手续就比氽子卤复杂了，做料跟氽子卤大致差不多，只是取消鹿角菜，改成木耳黄花，鸡蛋要打匀甩在卤上，如果再上火腿鸡片海参又叫三鲜卤啦，所有配料一律改为切片，在起锅之前，用铁杓炸点花椒油，趁热往卤上一浇，嘶拉一响，椒香四溢，就算大功告成了。