

# 正宗老北京卤煮火烧培训技术班

产品名称	正宗老北京卤煮火烧培训技术班
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

## 产品详情

卤煮火烧是老北京以来就有的食物，历史比较悠久。只要是吃过的，没有一人说不好吃的，味道鲜美，汤汁浓厚，很好吃，那怎么学习卤煮火烧呢，下面来看吧。

制作步骤：

1.

先将豆腐切1成厘米厚的豆腐片备用，油烧热，将豆腐片分批放进油锅内炸至两面金黄捞出。

2.和面，在和面水中放少量盐化开，分次一点一点倒入面粉中，面软硬适中即可，无需发面，静置30分钟即可。

3.清洗肠子和肺，肠子要先翻出内壁清洗里面的肥油和杂物，尽量将大块清洗干净（小的肥油不用理会，煮汤时就会化掉，有点肥油更好吃），之后再翻回外壁清洗，中途用盐水，和白酒反复浸泡揉搓，如果清洗时觉得味道太大，可以放醋一起洗，但一定要将醋洗干净，要不会影响汤的味道。肺要用水反复灌入挤出，重复4~5遍。

4.将面团切3厘米见方的长条，揉搓圆后切长4厘米的面团，用手心压扁做成面饼，大小跟手掌差不多就行，厚度1厘米左右，不要太厚不容易进味，也不要太薄，时间长了会煮烂。

5.饼面涂少许油，将面饼烙至8成熟，中火烙至，尽量勤翻面，避免糊底，熟后捞出备用。

6.肉和肺切手掌大小的块，国内放水，先放肉，水烧开后去除沫，捞出，再放肺，去沫，捞出，放肠子，去沫捞出。

7.换新水烧开，放入肉肺肠，料酒，姜片，葱段，香料用纱布包好放入，一同大火煮5分钟。放黄酱，豆瓣酱，腐乳，韭菜花生抽，老抽，鸡精，味精，盐，糖，炸豆腐，火烧。火烧围着锅边放一圈，方便查看中间的肉等食材，而且也不会把饼煮烂。中火满炖1小时。

8.用筷子夹出一根肠子，用刀在锅边割肠子，如果能割断，就可以出锅了，出锅也不要关火，改小火。

品牌项目：餐饮(其他)

品牌名称：卤煮火烧

教学方式：老师一对一教学

品牌详细信息：在线咨询客服

-售后服务：提供后期全套技术支持及服务，可免费后期复学!-

联系人：齐老师

地址：朝阳区小红门桥北

北京品味轩餐饮管理中心“卤煮火烧”“正宗”口味为基础研发专职与选材选料的双重用心确保基本的口味沉淀精心设计的产品体系帮助每一个店面实现自己的产品。