

# “吕干喜鲜卤鸭货”操作流程表

## 一、解冻

将冷冻的原料化冻后,用清水洗净沥干,再按(10斤原料,3两盐,2两姜)的比例均匀腌制(或者用少量八角粉盐拌匀腌制)时间:冬天12小时左右,夏天6小时左右(腌制的

产品有鸭脖 鸭腿 鸭翅 鸭头)其他原料不用腌制

## 二、过水

将腌好的原料清洗干净,清水烧开分开下锅煮(鸭脖鸭腿为5分钟左右。鸭翅鸭头鸭锁骨鸡爪鸭爪不用过水把血水泡净即可)

## 三、高汤熬制

3斤筒子骨 2斤猪油 7两姜,用清水熬到汤成奶白色捞出渣即可

新汤制作(中辣用量是7两辣椒,3两花椒)

350克辣椒,100克花椒,卤料包120克左右,750克糖,250克味精,1瓶色拉油(4斤左右) 3两姜拍碎,250克盐,4瓶甜面酱,鸡架四个放进高汤里,(一直熬烂里面的鸡没肉为止中途水少了就加水,要保证熬好以后锅里有大半锅汤)熬好以后离火泡6小时左右捞渣倒掉汤待用

## 四、卤制产品

1、新汤做好后的第一锅卤制方法:把新汤烧开加入新料(7两辣椒 2两花椒卤料包80克左右 150克姜 500克糖 300克味精 150克鸡精)放入鸭腿鸭脖锅烧开始计时,尝味道。整个卤制时间是55分钟,10分钟的时候下鸭胗鸭头锁骨,到15分钟的时候下鸡架鸭爪,到25分钟的时候下鸭翅,到30分钟的时候下鸡爪时加入鲜味素30克,到35分钟的时候开始尝味道缺什么味道加什么!到55分钟的时候离火,闷8分钟左右,分别捞出产品和卤料即可。

2、第二锅的做法:把上锅的卤料加入烧开的老汤,加入料包50克,500克糖,300克味精 150克鸡精,开锅以后加入鸭脖鸭腿5分钟后开始计时味道(如甜味不够就加糖)整个卤制时间是55分钟,到10分钟的时候下鸭胗锁骨,到15分钟的时候下鸡架鸭爪,到25分钟的时候下鸭翅,到30分钟的时候下鸡爪时加入鲜味素30克(35分钟的时候在尝味道什么不够加什么)到55分钟的时候离火,闷8分钟左右分别捞出产品和卤料即可!

3、第三锅和第二锅的做法一样做完以后把料渣不要了(记住每次锅里面的汤必须有一半不够加清水)

五、(卤完3次以后要从新换料)第四锅从新换新料(350克辣椒,100克花椒,卤料包50克左右,150克姜,500克糖,200克味精,120克鸡精)整个过程和第一锅一样,第二锅和第三锅同上面一样,每煮三锅一个循环(换新锅)

.....加盟咨询热线 15590916170.....

第一页