

“吕千喜鲜卤鸭货” 操作流程表

六、记住:每次煮之前老汤里都要加水,如老汤太多,要把老汤打出来一些再加些清水进去,保持老汤在锅里有一半即可(不打出来老汤会太浓了,会有焦味和苦味)

每次卤制的时候:以鸭脖、鸭腿下锅烧开计时为准,前 20 分钟中火,后 20 分钟小火
以上配料的量是小锅的量(35 厘米直径的锅)大锅用料翻倍即可,只有闷的时间稍短即可
糖和味精可以按当地口味调整,辣味和麻味也可以按地方口味调整。

七、各种产品的卤制时间:鸭脖鸭腿老鸭鸭胗为 50 分钟,鸭锁骨鸭头为 35 分钟,鸭爪为 25 分钟、鸭翅 鸡爪 鸡翅尖为 20 分钟

这些时间也不是固定不变的,也要看产品的老嫩和大小来调整

八、鸭肠单独做,把老汤打出来调味烧开后下清洗好的鸭肠
等再开锅打出再拌点老汤和辣油即可

九、鸭肝也是单独做,可用煮过鸭肠的老汤调味烧开后下鸭肝煮 10 分钟左右
离火闷 5 分钟即可

十、其他速冻食材比如甜不辣之类的产品用三分之二老汤三分之一水烧开煮 5 分钟左右
捞出用老汤拌匀即可

注意事项:卤好的产品最好等冷透后,用保鲜膜封好放到温度低通风的地方,
要销售时拌上点老汤上柜销售就可以了。
素菜系列最好现做现卖,这样味道会保持新鲜。

.....加盟咨询热线 15590916170.....