

项目一：  
任务2

制作  
卤水



01 任务导入

02 任务目标

03 任务实施

04 任务总结

目 录

# 任务导入

The Teaching leading

01



# 卤水香料

spice

4



八角



小茴香



砂仁



桂皮



花椒





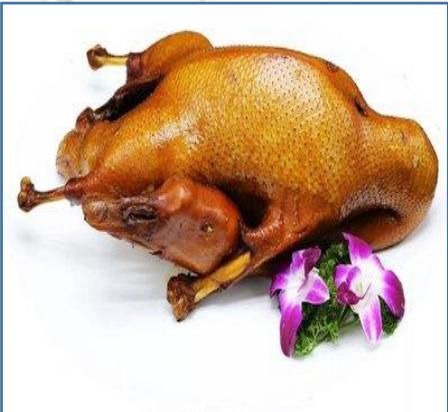
## 简介

广水卤水发源于祖国南疆，已有二千多年的历史文化。素有“滨、郡、鲁”之称。广水卤水是民间美食的传统文化的一大特色，是中华卤味的秘笈，先轫于秦，形成于唐宋。广水卤水精选新鲜优质家禽、肉类，以二十多种中草药为辅料卤制而成。医食并重，兼身健脾的理论，记载于中国古代最早医书之一《黄帝经》。其色、香、味、形。古往今来享誉中外。

# 广式卤水

Chaoshan brine

6



01

潮州卤鹅



02

腩肉



03

卤蛋



04

内脏类



05

拼盘

# 任务目标

teaching objectives

02



1. 知识目标：了解制作广式卤水的内容；
2. 能力目标：掌握制作广式卤水的烹调工艺；
3. 素质目标：通过小组的合作学习完成课程任务，培养学习兴趣和动手能力；

# 任务实施

content of courses

03



# 材料准备

10



主料：

龙骨，老鸡，鸡骨架，  
金华火腿，鸭头，鸭翅，  
猪耳，鸡脚



辅料：

姜，葱，蒜，干葱头，  
洋葱，香菜，香芹，五  
香大料



调味料：

盐，白糖，味精，生抽，  
老抽，蚝油，料酒





## 1. 原料刀工改刀飞水

将各种肉类原料改刀成一定规格的方块，  
把所有肉制品飞水冲洗干净血水。



## 2. 熬制底汤

把所有肉制品放入不锈钢大桶内，加入水大火烧开改小火，熬制六个小时。



## 3.熬制香料、制作蔬菜油

五香大料按比例称好放入锅内小火炒香，然后倒入桶内；锅内烧热猪油鸡油然后放入姜葱蒜，香菜香芹等、油炸至干香。倒入桶内。



## 4.过滤

以上材料煲6~8个小时之后、过滤一遍  
只留汤水。



## 5. 调味，调色

把冰糖放入锅内炒成糖色，倒入桶内，  
也可以加少许老抽。把所有调料按配方  
称好，调入汤水内。



## 5. 下料卤制

所有材料放好后熬制两小时调试好味道后，放入材料下锅卤制，卤制时间式材料大小而定。



## 6. 起锅摆盘

捞起备凉改刀，砍块摆盘

# 任 务 总 结

teaching summary

04



### 一、任务重点

- 1.熬制底汤要求。
- 2.所有原材料配方及斤两的控制。
- 3.卤水成品色泽要求。

### 二、操作要领

- 1.调制味道方面。
- 2.调制卤水步骤以及时间要求
- 3.广式卤水效果及成品色泽。

感谢聆听

Thank You For Listening