

# 卤水卤货 卤制时间表 (厨师笔记)



请上网  
→搜索

更多详细配方成本请查询↓  
**满堂红菜品配方成本网**  
找到我

## 卤水卤货卤制时间表

编号	品种	焯水时间	卤制时间	浸泡时间
猪-1	猪头	15分钟	2小时	60分钟
猪-2	猪蹄	10分钟	1-2小时	80分钟
猪-3	猪耳朵	5分钟	40分钟	60分钟
猪-4	猪舌头	5分钟	40分钟	60分钟
猪-5	猪肥肠	5分钟	50分钟	60分钟
猪-6	猪肚	5分钟	50分钟	60分钟
猪-7	猪肝	5分钟	20分钟	2-3小时
猪-8	猪心	5分钟	50分钟	1-2小时
猪-9	猪肺	5分钟	45分钟	60分钟
猪-10	猪肘子	10分钟	2-3小时	60分钟
猪-11	猪五花	5分钟	60分钟	80分钟
猪-12	猪大骨	5分钟	80分钟	1-2小时
猪-13	猪排骨	5分钟	80分钟	1-2小时
牛-1	牛腱子	5分钟	60分钟	2小时
牛-2	牛尾巴	5分钟	60分钟	2小时
牛-3	牛窝骨	5分钟	1.5小时	2小时
羊-1	羊蹄	5分钟	1.5小时	2小时

**满堂红**专做**有成本**的菜品配方（成本卡）  
**满堂红**——餐饮小秘书

请上网  
→搜索

更多详细配方成本请查询↓  
**满堂红菜品配方成本网**  
找到我

## 卤水卤货卤制时间表

编号	品种	焯水时间	卤制时间	浸泡时间
鸡-1	鸡翅尖	2分钟	5分钟	60分钟
鸡-2	鸡爪	3分钟	5分钟	60分钟
鸡-3	鸡小腿	3分钟	20分钟	90分钟
鸡-4	三黄鸡	3分钟	20分钟	90分钟
鸡-5	鸡胗	3分钟	25分钟	90分钟
鸡-6	鸡心	3分钟	25分钟	90分钟
鸡-7	鸡腿	4分钟	30分钟	90分钟
鸡-8	老鸡	5分钟	2小时	2-3小时
鸡-9	鸡架	3分钟	20分钟	40分钟



**满堂红**专做**有成本**的菜品配方（成本卡）  
**满堂红**——餐饮小秘书

请上网  
→搜索

更多详细配方成本请查询↓  
**满堂红菜品配方成本网**  
找到我

## 卤水卤货卤制时间表

编号	品种	焯水时间	卤制时间	浸泡时间
鸭-1	鸭 脖	3分钟	30分钟	90分钟
鸭-2	鸭 掌	3分钟	30分钟	90分钟
鸭-3	鸭 头	2分钟	25分钟	90分钟
鸭-4	鸭 翅	3分钟	25分钟	90分钟
鸭-5	鸭 腿	3分钟	20分钟	90分钟
鸭-6	鸭 肠	1分钟	30分钟	不浸泡
鸭-7	鸭 舌	2分钟	10分钟	60分钟
鸭-8	鸭 心	2分钟	25分钟	90分钟
鸭-9	鸭 胗	3分钟	25分钟	90分钟
鸭-10	鸭 板 肠	1分钟	10分钟	35分钟
鸭-11	鸭 架	2分钟	20分钟	40分钟
鸭-12	鸭 锁 骨	2分钟	35分钟	80分钟



**满堂红**专做**有成本**的菜品配方（成本卡）  
**满堂红**——餐饮小秘书

请上网  
→搜索

更多详细配方成本请查询↓  
**满堂红菜品配方成本网**  
找到我

## 卤水卤货卤制时间表

编号	品种	焯水时间	卤制时间	浸泡时间
鹅-1	潮汕老	5分钟	2小时	1小时
鹅-2	嫩鹅	3分钟	50分钟	1小时
鹅-3	鹅翅	3分钟	30分钟	90分钟
鹅-4	鹅腿	3分钟	30分钟	90分钟
鹅-5	鹅肝	不焯水	6分钟	3小时
鹅-6	鹅掌	3分钟	30分钟	90分钟



**满堂红**专做**有成本**的菜品配方（成本卡）  
**满堂红**——餐饮小秘书

请上网  
→搜索

更多详细配方成本请查询↓  
**满堂红菜品配方成本网**  
找到我

## 卤水卤货卤制时间表

编号	品种	焯水时间	卤制时间	浸泡时间
素-1	卤莲藕	不焯水	40分钟	2-4小时
素-2	海带结	3分钟	5分钟	10分钟
素-3	土豆片	2分钟	3分钟	10-20分钟
素-4	腐竹	3分钟	2分钟	10-20分钟
素-5	木耳	3分钟	3分钟	10-20分钟
素-6	豆腐干	1分钟	2分钟	20-60分钟
素-7	香菇	2分钟	8分钟	30分钟
素-8	卤鸡蛋	煮熟	5分钟	4-8小时



卤肉	干亮红色=红曲粉+糖色
卤货	枣红色、紫红色=红曲粉+紫草
上色	红黄色=红曲粉+黄栀子

**满堂红**专做**有成本**的菜品配方（成本卡）  
**满堂红**——餐饮小秘书

# 满堂红 餐饮小秘书

请上网  
→搜索

**满堂红菜品配方成本网**  
专业版用电脑浏览器搜索  
简易版用手机浏览器搜索

满堂红菜品实验室

# 满堂红

菜品配方成本网



[首页](#)

[关于我们](#)

[成本卡展示](#)

[成本卡目录](#)

[会员浏览区](#)

[数字餐饮](#)

[客户留言](#)

[联系我们](#)

[加入会员](#)

[会员登录](#)