

# 港烩牛什牛杂为您保驾护航轻松立店 前景很美好

产品名称	港烩牛什牛杂为您保驾护航轻松立店 前景很美好
公司名称	上海港烩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市宝山区顾北东路367号2层B2096查看地图
联系电话	18512155525

## 产品详情

首先，食材是关键，浩明哥石榴姐一直秉承着食材健康新鲜为原则，亲自到大草原选取食用天然草料的肥牛，在经过多道工序加工出干净卫生的牛杂，层层严格把关，再由总部统一冷链配送，保证食材安全新鲜高速到达店铺，给食客一道安心的保证；

一家地道的牛杂店怎会没有属于自己的秘方，总部研发团队由香港庙街美食专家秘制牛骨高汤以及酱料配方，新鲜的牛杂在慢火中与秘制酱料相互融合，美味悄然诞生.....萝卜是牛杂的经典搭档，充分吸收卤汁的萝卜，一口下去，汁香四溢，软糯富有层次的口感，回味无穷。邂逅港烩牛什，味蕾俯首称臣，新鲜的食材，秘制酱料配方，点睛之笔的萝卜，这便是港烩牛什地道好吃的秘密所在。

如此好吃地道的港烩牛什不仅食客络绎不绝，也受到了众多创业投资者的青睐。来自江西王先生在上海旅游时，被港烩牛什火爆的堂食人气和外卖场景瞬间吸引，一打听原来是港星陈浩民和石榴姐联手开的牛杂店，抱着明星开的店和人多肯定好吃的心情进店点了一份牛杂煲，瞬间就被地道的老港味征服了味蕾。

牛杂是广东的一种街头小吃，两广牛杂沿用传统牛杂炖煮方式，将牛腩和牛的内脏烫上几个小时做成的一种食品，制作时需以“十三香”为主要的卤水香料，缺一样味道就变了。港烩牛什牛杂如今门店遍布各地，我们平常可以看到灶台被分为几个隔断，分别为牛肠、牛腩、牛肚、牛百叶、萝卜、豆腐等等，火候要十分讲究，炖出来的牛杂带嚼劲，咬下去不偏软不偏硬，不偏浓也不偏淡，味道刚刚好。