

骨来香自助火锅 酱牛骨自助餐厅 盐城酱牛骨

产品名称	骨来香自助火锅 酱牛骨自助餐厅 盐城酱牛骨
公司名称	相城区望亭骨来香自助火锅店
价格	面议
规格参数	
公司地址	相城区望亭镇鹤溪路417号
联系电话	18550519634 18550519634

产品详情

[牛骨头初加工注意事项]

- 1、牛千层肚可以和牛骨同炖;
- 2、牛骨原汤要烧开后放凉保存，盱火锅汤;
- 3、牛油放凉后放入冰箱可以重复使用;
- 4、牛骨及牛杂等原材料必须加盖或封保鲜膜保存;
- 5、顿好的牛骨做到颜色不发黑，离骨而不脱骨，口感有弹性，看见肉肥嫩饱满(光骨头不能上桌)。

骨来香打造的好肉好味好特色，汤香肉香没有骨头香，要吃就吃骨来香！！

做酱牛骨时，缺少这1步，酱不入味还难以熟透，让人啃都啃不动

一步：做酱牛骨之前首先需要准备好所需食材，酱牛骨自助火锅店，适量的牛骨、姜片、料酒、食用油、小葱、生姜、郫县豆瓣酱、黄豆酱、水、盐、腐乳和西红柿。准备好食材后，先把西红柿上面打十字花刀，不用去皮也不用切开，直接放到一旁备用就好。再拿出买好的牛骨，酱牛骨自助餐厅，放入清水中浸泡大约两个小时左右，等把血水都泡出后洗干净。起锅开火，在锅里倒入适量的水，将清理好的牛骨头放入锅中，再加入姜片和料酒进行烹煮。

二步：煮到等水开了之后开始用漏勺打浮沫，一定要多打上几次，这样才能使牛骨上的腥味完全消除。彻底把浮沫打干净后.再把牛骨从锅里捞出来，这个时候不需要过凉，盐城酱牛骨，只需要放在一旁备用

就好了。此时在锅里倒入适量的油，放入葱、姜爆香，再加入2小勺郫县豆瓣酱在锅内炒出红油，翻炒一会之后放入4勺黄豆酱，把它炒出香味即可，这个酱提前炒一下会使之后吃起来更香，做出来的牛骨头也就能更加好吃了。

三步：酱料炒出香味后烹入料酒，再加入生抽和多一点的水，煮一段时间等水开始沸腾，把牛骨头放入锅里，记住一定要等到水开之后再放牛骨头，这样骨头才会容易熟透，酱汁也比较好入味。牛骨头放进去之后加入适量的盐继续煮，注意盐不要多加，因为汤汁里已经放入过一些生抽和豆瓣酱，所以稍微少放一点比较好，大家可以根据个人口味调整。等锅再次煮开了再加入半块腐乳，把事前准备好的西红柿整个放进去盖上盖子继续煮，用小火炖2小时就可以出锅了。

牛骨火锅你吃过吗？醇香四溢，骨骨到肉！

牛骨火锅了解一下？

这个时候整一顿火锅，肯定舒爽！在翻滚的红汤锅底里涮点肉~~

牛骨火锅是大多数吃货，

无法抵挡的美味，酱牛大骨火锅，

牛骨高汤、香辣的牛肉、软烂的牛筋...

啧啧啧~~

带劲的口感，想想就叫人食欲大开...

不得不提的，还有这牛骨头火锅的汤底，经过长时间的煨炖熬制...

满满的精华全部都出来了!!!

骨来香自助火锅(图)-酱牛骨自助餐厅-

盐城酱牛骨由相城区望亭骨来香自助火锅店提供。相城区望亭骨来香自助火锅店是江苏苏州,其它的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在骨来香领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创骨来香更加美好的未来。