

池州牛骨火锅 相城区骨来香自助火锅 卤牛骨火锅加盟

产品名称	池州牛骨火锅 相城区骨来香自助火锅 卤牛骨火锅加盟
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

牛骨火锅——冬天必吃！肉香四溢！

牛骨火锅端上来煮开后的一口不要着急吃，要先喝一碗牛骨汤，因为牛骨的精髓都吸入了汤汁。

喝完汤后，这时候的肉也好了，香味完全融入汤中再渗入牛肉的每一个“毛孔”。一口咬下去能感受到肉质纹理中的汤汁肉骨分离，骨头连筋，肉质软烂不柴。

一点点牛骨香便在舌尖喷薄而出，牛骨上的肉十分软烂，吃起来真是别有一番风味！牛骨火锅，不光味道特别棒，牛骨火锅招商加盟，而且营养价值也非常高。

骨来香加盟条件

你我同心，天天进金，所以一个好的合作伙伴很重要，若和本公司合作需具备以下基本条件，以便权衡

- 1.具有良好的社会品德，无不良嗜好。
- 2.具有合法资格的法人，若合法经营。必须其中有一个为大股东，并且具有领导能力。
- 3.熟悉当地市场环境和消费需求，有一定的经济基础，不能想到今天种子明天结果的急迫赚钱成功的心态。
- 4.必须具备服从总部机构管理、积极配合总部的市场运作及监督。

产品优势

A:卤味牛肉:鲜香入味、过齿留香、四季皆宜。

B:适应人群广泛:老人、小孩、孕妇皆可食之。

C:统-采购，统-配送，去掉中间环节，让采购成本更低，产品质量更稳定。

骨头火锅的制作流程

[牛骨头的加工处理]

1.化冻:

用锯骨机切成15mm的薄片，自然解冻。夏天尽量放保鲜柜解冻(不能用流水强行解冻)，解冻后放入大钢桶，用凉水泡2小时，中途要换3次水。

2.水:

冷水下锅上火将牛骨余透，边余水边打出血末，然后放在另外一个开水桶里，水开后60分钟后停火，静置等汤澄清撇去牛油盖，泡4-5小时待温度降到30-40度后打入大周转箱，盖纱布凉透(夏天用电扇快速吹凉)后放入冰箱加盖保鲜。

3、炖头:

一次炖4件(40斤/件)共160斤，卤牛骨火锅加盟，炖50分钟(冬天60分钟)。实际炖的量根据店里的经营情况而定，水要多放炖完后留汤做原汤兑锅用，也可以单独用些骨头专[炖制(在汤不够用的情况下，但这样成本会高)。

4、调料:

香料粉150克，胡椒粒15克，池州牛骨火锅，白酒3克，盐(一件40斤放38克盐，盐-般可先不放) 38克X4，花椒30克，牛骨头火锅自助，干辣椒50克，甘蔗3节，苹果2个切片，姜150克，大葱6根，一定要加精品牛油5斤炖。

池州牛骨火锅-相城区骨来香自助火锅-

卤牛骨火锅加盟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。