

特色黄牛肉火锅 黄牛肉火锅 望亭骨来香自助火锅店

产品名称	特色黄牛肉火锅 黄牛肉火锅 望亭骨来香自助火锅店
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

卤味牛肉锅

炖牛肉不用焯水，先焯水再入锅炖，牛肉很容易柴。牛肉要冷水下锅，随着水温的升高，牛肉中的脏水会凝固析出。

在水微开的时候用勺子撇出血沫，一定要撇干净。如果等水开的时间长了，浮沫也凝固飘散了。就撇不干净了，不仅会影响汤的味道和汤的清澈度，还会影响牛肉的味道。如果热水下锅，牛肉表面迅速收紧，不利于煮出血渍和脏物。

卤牛肉下锅

步骤1.牛肉洗干净加香料卤40分钟，将香料过滤不要，牛肉切片放到卤水里浸泡一夜；2.坐锅烧油，下蒜末煸香，接着下辣椒粉，撒少许盐；3.加入泡好的牛肉片，加蚝油，酱油，鸡精，香油，香菜拌匀就OK了~

卤牛肉下锅

材料牛腱子肉，蒜末，香菜碎，八角，桂皮，草果，干辣椒，花椒，黄牛肉火锅，盐，酱油做法编辑1.牛肉洗干净加香料卤40分钟，将香料过滤不要，牛肉切片放到卤水里浸泡一夜；2.坐锅烧油，下蒜末煸香，接着下辣椒粉，撒少许盐；3.加入泡好的牛肉片，加蚝油，酱油，鸡精，香油，香菜拌匀就可以了。

像卤东西的，基本都不要放水；煮的时间一定要长，不然里面不入味；这个放一晚上拿出来好吃，不过不能在卤中泡太长时间，不然会酸腐的。吃法多多，干切下酒，要不下面条，或者切片炒菜都很好。

卤牛肉的做法：

[原料]

牛肉500克，精盐、料酒、酱油各适量，药料袋(大葱段、姜片、花椒、大料、丁香、茴香、草果果皮、砂仁、桂皮、豆蔻、陈皮)1个。

[制法]

1. 将牛肉切成块状，火锅黄牛肉片，每块重40克。将切好的牛肉块放入开水锅内，特色黄牛肉火锅，加料酒煮3分钟，再将牛肉捞器出，用清水洗两次，晾干水分备用。
2. 把精盐、酱油、药袋放入500克水锅中烧开，撇去浮沫，煮成卤汁。将加工好的牛肉放入卤汁锅中，烧沸后，改用慢火煮，小黄牛牛肉火锅，待熟后，离开火源，冷却捞出，即为成品。

特色黄牛肉火锅-黄牛肉火锅-望亭骨来香自助火锅店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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！