

# 骨来香 酱大骨卤汤 绍兴酱大骨

产品名称	骨来香 酱大骨卤汤 绍兴酱大骨
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

### 酱牛骨的做法

用料：生姜5片，大蒜3瓣，酱油2小勺，八角1个，香叶3片，正宗酱大骨，桂皮1小块，葱段2段，牛脊骨用量：3000g，鸡精3g盐适量。

步骤1牛脊骨6斤左右，用清水冲洗干净。放入冷水中浸泡30分钟，待血水出来，在冲洗一次，放入高压锅中。

步骤2放入高压锅中，加入凉水，凉水可以多点，大火加热，放少量盐。待水开后，撇去血沫，加入生姜，香叶，桂皮，八角，料酒，加入盖盖加压。大约45分钟，闭火。待用。

步骤3用大锅，加两大勺，压好的骨头汤。加入适量的盐，鸡精，酱油，葱沫，蒜末。放入压好的牛脊骨，收汁。

步骤4即可，食用。

### 私房酱牛骨：

主料：牛脊骨3000g，3000g猪五花200g。

辅料：油、盐、姜、蒜、花椒、辣椒、桂皮、八角、草果、香叶、生抽、老抽和豆瓣酱，按自己口味调试，适量就行。

### 私房酱牛骨的做法：

1牛脊骨7斤（几斤你随意，买不到牛骨头就用猪骨头，做法一样，味道差点儿而已）

2首先去血i水，共两个办法，一是用清水漂大概5小时左右，中途换水，二是用冷水飞水，冷水放骨头煮到水开，捞骨头，倒掉水，两种方法都可以，我时间紧任务重，用的第二种办法，去血i水之后的骨头捞起来放旁边备用。

3炒香料，冷油冷锅8成热，放入姜片、蒜瓣爆香，放入花椒、辣椒及所有的香料爆香。

4放猪五花爆出油，绍兴酱大骨，放骨头煎，骨头多，酱大骨卤汤，就要分两锅煎，不多的话一锅就可以。骨头略煎五分钟，两面都尽量煎到，中小火就可以，不要大火一下子糊了。煎出来之后应该是有点黄色的。

5如果是一锅就煎好的，直接在锅内放入调料，就是生抽老抽和盐，如果想口味重一点的多放一点老抽，想颜色亮的，放几颗冰糖。大家根据自己的口味来就行，如果像这样，是两锅才能煎好的，一锅煎好后直接倒入炖锅中，再煎第二锅，调味。

6调味好了之后，放入开水，记得一定是加开水，酱大捧骨，不要加冷水。。烧开，这时可以尝下汤的味道，略淡即可，不要太咸了。锅内再次沸腾就转锅。把整个炒锅内的所有倒入炖锅中，牛骨头需要焖炖1小时左右，锅子不同时间略有区别，猪骨头的需要缩短，40分钟就可以去试试味道了。

7好了，牛肉软烂，直接端锅子上桌啃吧。包你满意！！

又降温了

现在的你是不是每天冷的懒得动没胃口？

是不是每天早上总是有睡不醒的觉？

是不是周末也不想出门只在家里蹲？

默默掐指一算

你这是“五行缺牛肉”啊！

正好，今天给你推荐一份美味——牛骨火锅，方便自己在家烧制哦~

牛骨火锅一直都是大多数吃货

无法抵挡的美味

大块牛骨、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

骨来香(图)-酱大骨卤汤-绍兴酱大骨由相城区望亭骨来香自助火锅店提供。骨来香(图)-酱大骨卤汤-绍兴酱大骨是相城区望亭骨来香自助火锅店今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陈灵。