

# 加盟现卤现捞 骨来香 卤现捞

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 加盟现卤现捞 骨来香 卤现捞          |
| 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

### 卤牛肉

四川做法是先锅里放水和调料，另加红糖熬30-40分钟，（不要加盐）等调料味道煮出来了，把洗好的牛肉放进去煮到烂为止加盐，再焖一会儿就成了。这样卤出来的肉，加盟现卤现捞，味道特别重，适合口味重的人，具有代表性的如川味廖排骨酱牛肉。

再教大家一种卤汤的做法：可用于卤鸡或鸡蛋或猪蹄等

用2大匙油爆香葱、姜、蒜，焦黄时加入半瓶酱油（约2碗）、2大匙料酒、2大匙冰糖、1大匙盐、15杯水和1袋五香包，先烧开，再改小火煮20分钟，待香味溢出即成。汤用越久越好，只要保存得当，可反复使用。

### 火锅名称由来来源

只要是底部有火，上有锅子，其实就是火锅了。至于是使用什么样的锅子，何种燃料，自古以来的演变，可谓食趣盎然。

尤早的火锅：鼎 大约一万年以前，我国尤早的容器——陶制的鼎就是作锅使用。把以肉类为主的食物通通都丢入鼎内，鲜卤现捞，然后在底部生火将食物煮熟。成为一锅烩，当时叫做“羹”，这是尤早的火锅。只是那时还没有现在所谓的盐，酱香卤现捞，调味料，更没有酱，只是把一堆肉煮熟而已。体积庞大的鼎，不能移动，只能固定在一个地方，不方便随时享用。西周时代，不但发明了铜与铁，且各种陶器也改良制作成较为小型的器皿，适合一般人使用。铜与铁的产生，不仅形成了器皿的革命，同时也与近代的锅子非常相近，铜制的锅子与陶制的砂锅，到现在还是尤为实用、普遍的火锅器皿。而从前的鼎，则延伸为力量的象征了。

教您如何辨别新鲜牛肉

颜色：新鲜牛肉的色泽鲜红光亮、弹性良好，肉纹饱满，脂肪和肉质不松散，卤现捞，手感不黏，而是温润多油；脂肪部分乳白色或呈浅奶黄。次鲜肉表面没什么光泽，色泽呈现紫红色或者脂肪颜色黄灰；冷冻过久或储存温度不当的肉通常颜色暗红。气味：新鲜牛肉具有一股特有的正常腥气，淡的几乎闻不到，次鲜肉稍有氨味或酸味。触感：新鲜牛肉表面微干，触摸时不黏手。次鲜肉表面干燥或粘手。

加盟现卤现捞-骨来香(在线咨询)-卤现捞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在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，骨来香一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈灵。