

清汤黄牛肉火锅 骨来香 黄牛肉火锅

产品名称	清汤黄牛肉火锅 骨来香 黄牛肉火锅
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

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，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，加盟黄牛肉火锅店，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，清汤黄牛肉火锅，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。

卤牛肉的步骤

- 1.牛腱切大块，放到冷水里浸泡，洗干净
- 2.烧一锅水，水开后牛腱放入，去脏水
- 3.牛腱洗干净
- 4.重新烧一锅水，放入去过脏水的牛腱，干辣椒，八角，花椒，火锅黄牛肉片，冰糖，草果，桂皮，姜片，葱段，开大火沙开
- 5.水开以后，加入2大勺老抽，开中火，继续熬，大约一个小时候，感觉牛腱已经软糯，可以很容易地插入筷子

6.加入少许盐，黄牛肉火锅，继续烧10分钟

7.把卤水和牛腱一起放入一个玻璃盒子里面，冷却以后放入冰箱，至少三个小时以后食用。

8.经过冷藏的牛腱已经比较硬了，这个时候可以轻松地切出均匀厚度的牛肉片。

剩下的卤水不要倒掉。卤水卤过的食物越多，香味就越发浓郁。卤水晾凉以后，放在玻璃或则陶瓷容器里面，而不要放在塑料或不锈钢容器里面。如果短时间内不用，将里面的杂质过滤掉，可以放入冷冻保存。下次再用之前一定要经过烧沸杀菌，再用来卤食物。

火锅燃料、调料的演变

燃料使用可谓多种多样，从柴火到木炭，从电炉、酒精到气罐、电磁炉。木炭的使用历史尤久，尤有风味，也尤为污染空气。电磁炉尤其干净也方便，但风味较差。气罐好控制火候的大小，方便、好用，不过却也较危险。相对于燃料上的多变化，在调味沾料的演变却趋于保守、保密。汕头沙头酱以独门配方为傲，其他豆腐乳、豆瓣酱也都是以老牌子为号召。另外，一些基本搭配的沾料还有酱油、葱、蒜、蛋、醋、麻油、辣椒等等，样式不少，如何同中求异，都依仗各家的独门调配。

清汤黄牛肉火锅-骨来香(在线咨询)-黄牛肉火锅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。