

卤牛骨头火锅 卤味牛肉锅 骨来香自助火锅

产品名称	卤牛骨头火锅 卤味牛肉锅 骨来香自助火锅
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

卤牛肉（高压锅）的做法步骤

1. 牛腱泡水15分钟，洗净脏水备用。
2. 将洗净的牛肉与少许姜片、葱段一起放入锅里，加水煮沸焯至牛肉变色取出，用温水洗净脏水和浮沫备用。
3. 准备调料包。用超市现买的炖肉调料（1/4袋）加10粒胡椒做成下方的调料包。
4. 调汤汁。首ci调制的，往高压锅里放入3杯清水、1杯李锦记烧卤汁、生抽、老抽、蚝油、料酒、白糖、盐、葱、姜少许、半只洋葱以及上一步准备好的调味包，中火煮香后，放入洗净的牛肉。以前已经做过的，拿以前的老卤做底汤，或按1:3的比例重新加入烧卤汁和热水，或重新放入蚝油、糖等，根据本次想吃的口味适当进行微调。

卤牛肉的做法

锅内加水，放入牛肉，烧开，除去血污，卤汤牛骨火锅，捞出洗净，锅换水，投入焯过水的牛肉，烧沸后撇去浮沫，下黄酒，葱，姜，改用小火慢慢焖煮，待牛肉酥软时捞出，卤味牛肉锅加盟费，切成长3.5厘米左右的条。

另起锅，下生油烧热，煸辣椒，蒜泥，起香后倒入部分原汤，放盐适量，离火投入牛肉条浸制，汤稍冷却后，撒入香菜段。食用时捞出装盘，拌以香油，红辣椒，香菜段即成。

卤肉加工工艺

用旺火把汤烧开，卤味牛肉锅，先打酱泛，即撇净汤的浮沫，然后把垫锅箅子放入锅底，用铁铲或长把

箬篾将其压佳，防止垫锅箬子上左右的浮动。垫锅箬子是用3。5左右宽的竹板编成85cm见方的竹箬子。垫锅箬子放好后，按照牛肉老嫩程度和吃火锅程度分别下锅，卤牛骨头火锅，肉质老的，吃火大的放底层，肉质较老，块大的先放下层，肉质嫩吃大小的放上层，仍用旺火使汤大开，约60MIN左右。

卤牛骨头火锅-卤味牛肉锅-骨来香自助火锅(查看)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一家从事“餐饮加盟”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“骨来香”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使骨来香在其它中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！