

# 清汤黄牛肉火锅 黄牛肉火锅 望亭骨来香自助火锅店

产品名称	清汤黄牛肉火锅 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

大火煮至上汽，再用中小火焖煮35分钟。关火冷却开锅后，清汤黄牛肉火锅，再将肉翻面在卤汁里浸泡1小时左右。取出牛肉，封保鲜膜，放到冰箱冷冻柜搁置15-20分钟直至牛肉冻成块状。注意，牛肉冷冻后再切片容易切出完整的形状，但也不要冻得太硬。生抽、麻油、白糖按1:1:1调制调味汁。食用前从冷冻室取出牛肉块，沿肉质纤维方向切成薄片，摆盘后搁上香菜段，淋上调味汁。

### 火锅锅底制作

锅底是通过加热使调味品的各种特性充分发挥出来。要调好火锅锅底的味，必须充分运用调味品受热时的脂溶性和水溶性，才能达到“五味和谐”。这就要求操作时正确掌握火候，投料先后次序和熬制时间，四五种味调合，比例恰当。火锅调味品是各种调味品的有机组合，小黄牛牛肉火锅，五味调和其中蕴有涵一个此消彼长的微妙关系，某种调味品过量，会掩盖其他调味品的风味，造成“喧宾夺主”。因此在进行火锅调味时各种调味品投放的比列要恰当。当然比例恰当是相对的，要掌握好咸与甜，麻与辣这两对在火锅味中占主导地位的内在矛盾关系，火锅锅底中，咸鲜是主要的，甜味是衬托主味，使锅底滋味醇厚绵长。

### 卤味牛肉火锅

调料：都说卤牛肉其中有一味必须有酱，我用了一匙的豆瓣酱，用黄豆酱也不错的，老卤汤一碗（没有可不放）红酒，五香粉，火锅黄牛肉片，料酒，老抽，生抽，黄牛肉火锅，盐4. 半个蒜剁成蒜泥跟姜一起小火炒香它。

调料一起放入炒香的蒜泥里再小火慢炒，记得油温不要太高，火不要放大。后倒入卤汤，把冷冻好的牛肉放进去，卤半小时或一个小时，卤好的牛肉不要急于切片，在卤汤中泡几个小时或者一晚，然后再切

片，沾着辣椒酱或者吃冷面，河粉的时候加上几片，味道很棒的。

清汤黄牛肉火锅-黄牛肉火锅-望亭骨来香自助火锅店(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从事“餐饮加盟”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陈灵。