

黄牛肉火锅 骨来香 火锅黄牛肉片

产品名称	黄牛肉火锅 骨来香 火锅黄牛肉片
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，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，清汤黄牛肉火锅，咸鲜是主要的，甜味是衬托主味，使锅底滋味醇厚绵长。

卤味牛肉锅

脾胃虚弱，肝气郁滞，浮肿。牛肉汁：黄牛肉 1500克，料酒、白糖各适量。另将益母100克、当归60克、香附15克、延胡索30克冲洗干净，倒入大瓦罐内，加清水浸泡约30分钟后，先用武火煮沸，再用文火煎30分钟，煎至药液1大碗时，滤出头汁。加水再煎30分钟，滤出二汁，加盟黄牛肉火锅店，弃药渣。将洗净的牛肉切成小块，放入砂锅内，加入清水，用武火煮沸，倒入料酒，再用文火煎熬2小时，黄牛肉火锅，至牛肉基本酥烂时，倒入药汁，加入白糖，继续用文火煮熬，当牛肉喂烂，汁水变浓时，用筷子捣拌牛肉3分钟，改用微火炖30分钟，离火。稍凉后，滤出牛肉汁，装入瓶内，盖紧。

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，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，火锅黄牛肉片，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。

黄牛肉火锅-骨来香-火锅黄牛肉片由相城区望亭骨来香自助火锅店提供。“餐饮加盟”选择相城区望亭骨来香自助火锅店，公司位于：相城区望亭镇鹤溪路417号，多年来，骨来香坚持为客户提供好的服务，联系人：陈灵。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。骨来香期待成为您的长期合作伙伴！