

特色卤味牛肉锅店 卤味牛肉锅 骨来香自助火锅店

产品名称	特色卤味牛肉锅店 卤味牛肉锅 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

火锅形态

中国的火锅，历史悠久，源远流长。到了清代时，各种涮肉火锅已成为宫廷冬令佳肴。火锅是中国所特有的食用食品的方式，火锅的圆形设计，使就餐者集成一个圆圈，也在预示着中国人讲究团圆的传统习俗。嘉庆皇帝登基时，在盛大的宫廷宴席中，除山珍海味、水陆并陈外，特地用了1650只火锅宴请嘉宾，成为我国历史中上特别盛大的火锅宴。

牛肉进补

手术前后的补养调理：或脾弱血虚面色无华，爪甲不荣，食欲不振。豆蔻卤牛肉：黄牛肉1000克，白豆蔻6克，草豆蔻6克，特色卤味牛肉锅店，姜、花椒粉、山柰、茴香、甘草、酱油、料酒、盐各适量。将牛肉洗净，切成约200克重的肉块，放入盘内，卤味牛肉锅，将盐和花椒粉均匀地抹在牛肉上腌渍5~8小时，腌渍过程中上下对翻2~3次，将豆蔻、姜片、山柰、茴香、甘草等用纱布包成香料袋。卤锅中加清水，放入牛肉和香料袋，用武火煮沸，撇去浮沫，再加酱油、料酒，改用文火煮至牛肉卤熟烂，撇去浮油，速将牛肉捞起，晾干。横着肉纹切成肉片，装盘，淋上麻油，撒上花椒粉即可食用。

卤牛肉的做法

锅内加水，放入牛肉，烧开，除去血污，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，卤牛骨火锅，姜，改用小火慢慢焖煮，待牛肉酥软时捞出，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。

特色卤味牛肉锅店-卤味牛肉锅-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。“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！