

黄牛肉火锅加盟 望亭骨来香自助火锅店 黄牛肉火锅

产品名称	黄牛肉火锅加盟 望亭骨来香自助火锅店 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

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，黄牛肉火锅，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，鲜黄牛肉火锅，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，清汤黄牛肉火锅，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。

骨来香加盟条件你我同心，天天进金，所以一个好的合作伙伴很重要，餐饮业属于一个劳动量大、服务于别人的行业若你我牵手，和有一颗热本行业的事业心。若在选择时没有慎重考虑，对本企业不负责任的选择，导致经营不善，不光让你投资经济受损，更让我公司品牌社会名誉受损，因此若和本公司合作需具备以下基本条件，以便权衡

- 1.具有良好的社会品德。
- 2.具有合法资格的法人，黄牛肉火锅加盟，若合法经营。必须其中有一个为大股东，并且具有领导能力。
- 3.熟悉当地市场环境和消费需求，有一定的经济基础，不能想到今天种子明天结果的急迫赚钱成功的心态。
- 4.必须具备服从总部机构管理、积极配合总部的市场运作及监督。

卤牛肉

炖牛肉时，应该使用热水，不可使用冷水，因为热水可以使牛肉表面蛋白质迅速凝固，防止肉中氨基酸流失，保持肉味鲜美。

旺火烧开后，揭开盖子炖20分钟以去除异味，然后加盖，改用微火，使汤面上浮油保持一定温度，以起到焖的作用。

在烧煮过程，盐要放入迟，水要一次加足，如果发现水太少，应加开水。牛腱子肉焯水后过凉，用冰水浸泡半小时左右，让肉质收紧再来卤，就样卤好的牛肉口感扎实又嫩，而且肉质不易松散。

黄牛肉火锅加盟-望亭骨来香自助火锅店-黄牛肉火锅由相城区望亭骨来香自助火锅店提供。行路致远，砥砺前行。相城区望亭骨来香自助火锅店致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!