

火锅黄牛肉片 黄牛肉火锅 骨来香

产品名称	火锅黄牛肉片 黄牛肉火锅 骨来香
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，料酒，老抽，生抽，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，鲜黄牛肉火锅，味道很棒的。

牛潮袭绿城，一头牛做出N煲好味道

牛肉火锅一夜间火爆全国，卖点是，牛肉的新鲜看得见（足够新鲜的牛肉，上桌时还能看得见神经肌肉会跳动）。为了达到从宰牛到餐桌4小时供应的鲜度，餐厅需要在宰牛方法、速度、运输工具、店内保存温度等环节缜密设计。而开在江南西的，并没有过分以此为卖点，因为老板坚信，牛肉是否好吃，光说没有用，还得拿出真本事说话。而师傅解牛水平的高低，决定了牛肉品质的高低。为此，不惜请来潮汕当地有名师傅的关门弟子，师傅看着年轻，其实从十几岁已经开始学艺，黄牛肉火锅，经过十几年的刻苦练习，终于练成一身切肉好本领。

卤味牛肉锅

牛腱用牙签扎一些小孔并且提前腌制一下会更加入味。牛腱建议整个卤，不要切块，这样更加适合成品的改刀。

牛肉焯水用冷水下锅，这样才能充分去除血沫和异味；焯水后用冷水冲洗并浸泡，可以让肉质更紧实。

在锅中放几个山楂片，既熟得快，火锅黄牛肉片，还可去除异味。

卤制时间不宜过长，否则没有嚼劲，清汤黄牛肉火锅，而且容易切碎，以筷子能够轻松插入为准，卤好的牛肉浸泡一夜（6-8小时），然后捞出冷藏，这样牛肉更更容易入味并且容易切成薄片。

火锅黄牛肉片-黄牛肉火锅-骨来香(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！