

# 骨来香自助火锅店 黄牛肉火锅加盟 黄牛肉火锅

产品名称	骨来香自助火锅店 黄牛肉火锅加盟 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

### 火锅形态

中国的火锅，历史悠久，源远流长。浙江等地曾出土5000多年前的与陶釜配套使用的小陶灶，可以很方便地移动，可以算是火锅初级形式。北京延庆龙庆峡山戎文化遗址中出土的春秋时期青铜火锅，有加热过的痕迹。奴隶社会后期，出现了一种小铜鼎，高不超过20厘米，口径15厘米左右。有的鼎与炉合二为一，即在鼎中铸有一个隔层，将鼎腹分为上下两部分，下层一个开口，可以送入炭火，四周镂空作通风的烟孔有的鼎腹较浅，鼎中间夹一炭盘，人们称这种类型的鼎为“温鼎”，它小巧便利，说是一种较好的火锅了。

### 牛肉含维生素B6

蛋白质需求量越大，饮食中所应该增加的维生素B6就越多。而牛肉含有足够的维生素B6，可帮你增强免疫力，促进蛋白质的新陈代谢和合成，从而有助于紧张训练后身体的恢复。牛肉的营养价值仅次于兔肉，也是适合于胖人食用的肉类。每100克牛肉含蛋白质20克以上，牛肉蛋白质所含的必需氨基酸较多，而且含脂肪和胆固醇较低，因此，特别适合胖人和高血压、血管硬化、冠心病和糖尿病病者适量食用。放在冰箱冷冻室内的冷冻鱼、畜肉、禽肉等肉类，黄牛肉火锅，在用的时候，鲜黄牛肉火锅，有的人常常用热水冲泡解冻后立即烹调，其实这种做法是不科学的。

风味三大块的牛肉1公斤，加盟黄牛肉火锅店，五香，桂皮，红塘，生抽，老抽，盐，蒜粉，生姜，葱，料酒，花椒，香叶。

### 做法：

- 1：把牛肉切大块，洗干净。
- 2：烧一锅水，煮开后放入牛肉和一点料酒和蒜粉，煮5分钟左右去杂物和脏水，捞出沥水。

3：锅洗干净，放入牛肉，再分别放入生抽，老抽，糖，盐，料酒，五香，桂皮，香叶，花椒，蒜粉，黄牛肉火锅加盟，

拿一整块生姜拍松放进去，再放葱段，主要是料酒和生抽要多，盐，糖少量。有条件的话可以放几块橙皮或者一瓣柠檬。

骨来香自助火锅店(图)-黄牛肉火锅加盟-黄牛肉火锅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在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，骨来香一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈灵。