

酱牛骨 骨来香 酱牛骨自助餐厅

产品名称	酱牛骨 骨来香 酱牛骨自助餐厅
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

牛骨头火锅老油的配方及制作

【炒制(50斤油配比如例)】

1、准备：

两斤香料粉，加70度的水和白酒0.6斤泡涨、娟城火锅豆瓣酱6斤、白酒一斤、冰糖0.3斤、姜1.5斤切黄豆大小丁、大葱2斤拍破，牛油25斤（冬天15斤），色拉油25斤（冬天35斤），干辣椒4斤（石柱红、新一代各两斤）可根据各地区口味少带点籽，水开后煮20分钟捞起打碎做成糍粑辣椒，（花椒1斤，麻椒0.8斤）用开水余一下。

2、步骤：

锅内加牛油、色拉油炼到150度关火，酱牛骨自助，慢慢下大葱炸香捞起不用，接着下姜粒炸香后下糍粑辣椒，炒至散开到水分失去5%-8%，下豆瓣酱继续炒制，温度控制在100-105度左右炒制2小时左右，下花椒、香料粉，下冰糖稍炒制15分钟左右（根据实际情况）所有料香豆瓣酥即可，烹入白酒。装入钢桶静止48小时滤去料渣即得红油。

3、备注：

开始油温一定要烧到150度，酱牛骨，否则汤发浑，油不明亮。水分没炒干也是一样不明亮，炒料时油温一定要控制好小火。

私房酱牛骨：

主料：牛脊骨3000g，3000g猪五花200g。

辅料：油、盐、姜、蒜、花椒、辣椒、桂皮、八角、草果、香叶、生抽、老抽和豆瓣酱，按自己口味调试，适量就行。

私房酱牛骨的做法：

1牛脊骨7斤（几斤你随意，买不到牛骨头就用猪骨头，做法一样，味道差点儿而已）

2首先去血水，共两个办法，一是用清水漂大概5小时左右，中途换水，二是用冷水飞水，冷水放骨头煮到水开，捞骨头，倒掉水，两种方法都可以，我时间紧任务重，用的第二种办法，去血水之后的骨头捞起来放旁边备用。

3炒香料，冷油冷锅8成热，放入姜片、蒜瓣爆香，放入花椒、辣椒及所有的香料爆香。

4放猪五花爆出油，放骨头煎，骨头多，就要分两锅煎，不多的话一锅就可以。骨头略煎五分钟，两面都尽量煎到，中小火就可以，不要大火一下子糊了。煎出来之后应该是有点黄色的。

5如果是一锅就煎好的，直接在锅内放入调料，就是生抽老抽和盐，酱牛骨自助餐，如果想口味重一点的多放一点老抽，想颜色亮的，放几颗冰糖。大家根据自己的口味来就行，如果像这样，是两锅才能煎好的，一锅煎好后直接倒入炖锅中，再煎第二锅，调味。

6调味好了之后，放入开水，记得一定是加开水，不要加冷水。。烧开，这时可以尝下汤的味道，酱牛骨自助餐，略淡即可，不要太咸了。锅内再次沸腾就转锅。把整个炒锅内的所有倒入炖锅中，牛骨头需要焖炖1小时左右，锅子不同时间略有区别，猪骨头的时间需要缩短，40分钟就可以去试试味道了。

7好了，牛肉软烂，直接端锅子上桌啃吧。包你满意！！

“五香酱牛骨！麻辣酱牛骨”

简单！“粗暴”！

一个字

吃！

两个字

好吃！！

三个字

忒好吃！！

嗯？(￣ ￣)"好想啃大骨头咋整？

骨来香酱牛骨，经过严格的制作工序，泡-冲-煮-酱-焖，历经数十小时，为食客做出健康、美味、营养的酱牛骨。

满满的分量~既可以吃得到牛骨头啃的滋味又可以吃到实实在在的肉。

骨来香酱牛骨店，主营酱牛骨，酱大骨，牛骨火锅等各类美食，我们---等着您的光临!!!

酱牛骨-骨来香-酱牛骨自助餐厅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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！