

卤味牛肉牛杂锅 卤味牛肉锅 相城区骨来香自助火锅

产品名称	卤味牛肉牛杂锅 卤味牛肉锅 相城区骨来香自助火锅
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

火锅燃料、调料的演变

燃料使用可谓多种多样，从柴火到木炭，从电炉、酒精到气罐、电磁炉。木炭的使用历史尤久，尤有风味，也尤为污染空气。电磁炉尤其干净也方便，但风味较差。气罐好控制火候的大小，方便、好用，不过却也较危险。相对于燃料上的多变化，在调味沾料的演变却趋于保守、保密。汕头沙头酱以独门配方为傲，其他豆腐乳、豆瓣酱也都是以老牌子为号召。另外，一些基本搭配的沾料还有酱油、葱、蒜、蛋、醋、麻油、辣椒等等，样式不少，如何同中求异，都依仗各家的独门调配。

卤牛肉的简介及特色

菜系及功效：西北菜卤牛肉的制作食材：肉桂6克，丁香3克，八角6克，卤味牛肉锅，草果1个，红糖30克，素油50克，鸡汤1500毫升，盐20克，姜5克，葱10克，牛肉500克，料酒，蒜，茴香，花椒适量。卤牛肉的做法详细步骤1、整块牛肉去杂洗净，切成锅能放下的大块。

2、烧开一锅水，将牛肉放入，再烧开片刻后捞出待用。

3、把锅烧热，加入素油，烧六成熟时，先爆香葱姜蒜，淋上料酒，加入酱油、红糖、盐及其他调料，加入鸡汤（加水也行，但要热水，这是窍门），牛肉，大火煮20-30分钟，改为小火煮至牛肉熟烂入味。

4、待肉连烫凉后，放入冰箱内凉透，卤味牛肉牛杂锅，捞出切片即可。

卤牛肉

炖牛肉时，特色卤味牛肉锅，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，卤味牛肉锅店，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。

卤味牛肉牛杂锅-卤味牛肉锅-相城区骨来香自助火锅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！