

# 酱烧牛骨 酱牛骨 骨来香自助火锅

产品名称	酱烧牛骨 酱牛骨 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

### 骨头火锅的制作流程

#### [牛骨头的加工处理]

##### 1.化冻:

用锯骨机切成15mm的薄片，自然解冻。夏天尽量放保鲜柜解冻(不能用流水强行解冻)，解冻后放入大钢桶，用凉水泡2小时，中途要换3次水。

##### 2.水:

冷水下锅上火将牛骨氽透，边氽水边打出血末，然后放在另外一个开水桶里，水开后60分钟.后停火，静置等汤澄清撇去牛油盖，泡4-5小时待温度降到30-40度后打入大周转箱，盖纱布凉透(夏天用电扇快速吹凉)后放入冰箱加盖保鲜。

##### 3、炖头:

一-次炖4件(40斤/件)共160斤，炖50分钟(冬天60分钟)。实际炖的量根据店里的经营情况而定，水要多放炖完后留汤做原汤兑锅用，也可以单独用些骨头专[炖制(在汤不够用的情况下，但这样成本会高)。

##### 4、调料:

香料粉150克，胡椒粒15克，白酒3克，盐(一件40斤放38克盐，盐-般可先不放) 38克X4，酱牛骨自助餐，花椒30克，干辣椒50克，甘蔗3节，苹果2个切片，姜150克，大葱6根，一定要加精品牛油5斤炖。

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，酱烧牛骨，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，冷油冷锅八成热，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，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，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，酱牛骨，40分钟就可以去试试味道了。

7好了，酱牛骨头，牛肉软烂，直接端锅子上桌啃吧。包你满意！！

牛骨头火锅滋补养生，一年四季皆宜食用，冬吃三九能抵御严寒，增强抵抗力，除寒气;夏吃三伏养颜排毒，补脾胃，强筋健骨等等。牛肉中所含的人体所需元素，是多很高丰富的。其中包括:蛋白质、血质铁、维生素、锌、磷及多种氨基酸。牛肉含丰富、易为人体吸收的铁质，将氧气、能量输送到身体各处，都靠血液中红血球的血红素，而其成分都不能缺少铁质。

酱烧牛骨-酱牛骨-骨来香自助火锅(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。