

骨来香自助火锅 加盟黄牛肉火锅店 黄牛肉火锅

产品名称	骨来香自助火锅 加盟黄牛肉火锅店 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

卤牛肉

炖牛肉时，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，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，还可去除异味。

卤制时间不宜过长，否则没有嚼劲，而且容易切碎，以筷子能够轻松插入为准，加盟黄牛肉火锅店，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。

卤牛肉下锅

步骤1.牛肉洗干净加香料卤 4 0 分钟，将香料过滤不要，牛肉切片放到卤水里浸泡一夜；2.坐锅烧油，下

蒜末煸香，接着下辣椒粉，撒少许盐；3.加入泡好的牛肉片，加蚝油，酱油，鸡精，香油，黄牛肉火锅加盟，香菜拌匀就OK了~

卤牛肉下锅

材料牛腱子肉，蒜末，香菜碎，八角，桂皮，草果，黄牛肉火锅，干辣椒，花椒，盐，鲜黄牛肉火锅，酱油做法编辑1.牛肉洗干净加香料卤40分钟，将香料过滤不要，牛肉切片放到卤水里浸泡一夜；2.坐锅烧油，下蒜末煸香，接着下辣椒粉，撒少许盐；3.加入泡好的牛肉片，加蚝油，酱油，鸡精，香油，香菜拌匀就可以了。

骨来香自助火锅(图)-加盟黄牛肉火锅店-

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是江苏苏州,其它的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在骨来香领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创骨来香更加美好的未来。