

哪里学做牛肉火锅

产品名称	哪里学做牛肉火锅
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

学牛肉火锅 这里教的好牛肉火锅中牛肉是经过排酸冷冻加工，刨肉成片的牛肉，一般是单人单锅，直接把牛肉放入小火锅里涮食，蘸小料食用。吃牛肉火锅，能收到进补的。牛肉是欧美人食用多的肉类，现在国内的牛肉火锅一般是时尚火锅。具代表是腓方牛肉王火锅。牛肉的蛋白质中有一种叫肌氨酸的氨基酸，其量比任何其他食品都高，肌氨酸被称作肌肉燃料之源，吸收后能在人体内迅速转化为能量，增强肌力，并能增长肌肉，凸显肉块。因此，进行训练的运动员，特别是健美运动员，以及从事强体力劳动的人，宜吃牛肉。肌氨酸还能提供脑细胞活动需要的能量，有利于大脑发挥功能，所以，学生在考试前吃牛肉，有可能取得“临时提高智力”的效果。

牛肉的脂肪中含有较多的亚油酸，亚油酸为一种不饱和脂肪酸，是潜在的抗氧化剂，它与牛肉中的蛋白质，以及矿物质钾、铁、磷、钙和维生素 B6与维生素 B12等微量元素，都有增强人体免疫力的作用。与中国人常吃的猪肉比较，牛肉脂肪含量低，所以，体胖的人勿需担心因吃牛肉而摄入过多的油脂。胖人减肥时，是不能缺少蛋白质的，牛肉既能补充高质量的蛋白质，又不具有太多的热量，因此，减肥的人选择牛肉吃，比吃猪肉、羊肉都佳。

近期牛肉火锅品牌不断涌现，牛肉火锅正由时尚消费变为大众消费。牛肉的蛋白质不只含大，还质量高，它由人体必需的8种氨基酸组成，且组成比例均衡，因此，人摄食后几乎能被*地吸收利用。牛肉的脂肪含比猪肉、羊肉低,在10左右。牛肉是含有矿物质和B族维生素比较多的一种肉食，矿物质钾、锌、镁、铁的含量丰富。春去秋来，寒来暑往，天气越来越凉，慢慢进入季,开个火锅店是不错的选择，很多想要投资的朋友都有疑问，开家小火锅店需要多少资金?开家小型火锅店需要什么前期准备工作?另外需要准备什么设备?牛肉从喂养、无痛宰杀、先进的排酸工艺通常选择优质的腰背部的“背较长肌”和腹部去骨肌肉修割成形,现在各部位的肉都制成不同名称的“牛肉坯送往餐厅。再经专用机械刨成薄片,然后蘸以美味的调料在火锅内涮熟，吃到嘴里的才是真正的“牛肉”。