

# 屯留火锅 牛好牛全国加盟 牛好牛

产品名称	屯留火锅 牛好牛全国加盟 牛好牛
公司名称	常熟市牛真牛餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省常熟市支塘镇支川路58号
联系电话	18550519634 18550519634

## 产品详情

### 卤牛肉

1. 买回的牛腱子肉（一定要牛腱子肉）切成大块（大约半斤，顺刀切成长条块），用水煮开，撇去浮沫；
2. 生姜、葱、花椒、大料、桂皮、香叶，少量树椒，牛肉连汤放入砂锅，煮开后焖；
3. 1个小时后，用筷子看是否戳得动牛肉，放盐；
4. 炒锅中加适量汤，放少许糖，酱油煮开，放入牛肉，收汁起锅，牛肉火锅怎么样，凉以后切片，食用。

这个是东北做法，北京的做法是用黄酱炒过后着色入味。

风味三大块的牛肉1公斤，五香，桂皮，红塘，生抽，老抽，盐，蒜粉，生姜，葱，料酒，花椒，香叶。

### 做法：

- 1：把牛肉切大块，洗干净。
- 2：烧一锅水，煮开后放入牛肉和一点料酒和蒜粉，煮5分钟左右去杂物和血水，养生火锅，捞出沥水。
- 3：锅洗干净，放入牛肉，再分别放入生抽，老抽，糖，盐，料酒，五香，牛好牛全国加盟，桂皮，香叶，花椒，蒜粉，

拿一整块生姜拍松放进去，再放葱段，主要是料酒和生抽要多，盐，糖少量。有条件的话可以放几块橙

皮或者一瓣柠檬。

## 卤牛肉

再加一点水，料要完全漫过牛肉，然后大火烧开以后转小火炖3个小时左右，离火放置一个晚上，第二再大火烧开，然后小火炖3到4个小时让它完全入味，然后离火等牛肉凉了以后就可以捞出来沥干卤水放冰箱了，吃的时候拿出来切片就可以了。

注意的地方：要舍得下料，反正以后卤汁可以继续卤东西的，屯留火锅，我基本都不放水；煮的时间一定要长，不然里面不入味；这个放一晚上拿出来好吃，不过不能在卤中泡太长时间，不然会酸腐的。吃法多多，干切下酒，要不下面条，或者切片炒菜都很好。

屯留火锅-牛好牛全国加盟-牛好牛(推荐商家)由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。常熟市牛真牛餐饮管理有限公司(www.lwnrg.com)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。我们公司是全网商盟认证会员，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！