

无色素无添加剂卤牛肉火锅 亳州牛肉锅 牛好牛火锅

产品名称	无色素无添加剂卤牛肉火锅 亳州牛肉锅 牛好牛火锅
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

鸳鸯锅始祖

火锅的发展，如同餐饮一样，是渐进式的发展。依据当时的器皿、社会的需求与原材料的发现，在三国时代，魏文帝所提到的“五熟釜”，就是分有几格的锅，可以同时煮各种不同的食物（比较健康），和现今的“鸳鸯锅”，可说是异曲同工之妙。

到了南北朝，“铜鼎”成了最普遍的器皿，也就是现今的火锅。演变至唐朝，火锅又称为“暖锅”。器皿演变从元、明、清到现今，火锅器皿上的变化并不大。新容器锅采用耐高温透明玻璃，煮的时候可见食物的翻腾，吃的时候不会有漏网之鱼。铜锅、铁锅、砂锅等锅具，在制作上亦更为精致。现在最普遍的也最广泛的锅为“不锈钢锅”，也就是俗称的“白铁锅”。

卤的特点：

无论白卤还是红卤，它基本属于煮的范畴，由于卤比煮的时间稍长，便属于单独的烹饪发存在于川菜中了，所以卤菜是川菜烹制方法的一种方法。是川菜冷菜运用最广泛的一种方法。将调味料加香料多种制成卤水，将原料粗加工入卤成菜，适用于，无色素无添加剂卤牛肉火锅，肉类，家禽野味，水产，蔬菜，豆制品等原料，川味卤菜就是把经过红白卤制好的食品，做成川味热菜，牛好牛火锅，冷菜的过程适用于家庭，餐厅，酒楼做菜。

卤牛肉的做法

- 1.买来的牛腱分块用清水反复泡洗
- 2.反复泡洗干净的牛腱加葱姜焯水
- 3.准备料包

4.料包内容

5.大料用专用的袋子装好

6.姜切片与料包备用7.绰过水再次清洗的牛肉，加水，料包，卤味牛肉锅加盟多少钱，姜块，少许盐，少许糖，少许生抽，用高压锅排骨高压档15分钟后自然泄气8.发糕高压锅泄气完毕，亳州牛肉锅，看出牛肉晾凉，切片切块均可，煎炒烹炸豆好9.切好片的牛肉，家青椒蒜泥凉拌适合夏季食用

小贴士中医食疗认为：寒冬食牛肉，有暖胃作用，为寒冬补益佳品。中医认为：牛肉有补中yi气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功能。适用于中气下陷、气短体虚，筋骨酸软和ping血久病及面黄目眩之人食用。

无色素无添加剂卤牛肉火锅-亳州牛肉锅-牛好牛火锅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）是从事“餐饮服务与管理,食品经营”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张勇。