

牛好牛卤味牛肉锅 麻辣牛肉火锅加盟 辽源火锅

产品名称	牛好牛卤味牛肉锅 麻辣牛肉火锅加盟 辽源火锅
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

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.焯过水再次清洗的牛肉，加水，料包，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，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，牛好牛火锅，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。

火锅名称由来来源

只要是底部有火，上有锅子，其实就是火锅了。至于是使用什么样的锅子，何种燃料，自古以来的演变，可谓食趣盎然。

最早的火锅：鼎 大约一万年年前，我国最早的容器——陶制的鼎就是作锅使用。把以肉类为主的食物通通

都丢入鼎内，然后在底部生火将食物煮熟。成为一锅烩，当时叫做“羹”，这是最早的火锅。只是那时还没有现在所谓的盐，调味料，更没有酱，餐饮加盟，只是把一堆肉煮熟而已。体积庞大的鼎，不能移动，麻辣牛肉火锅加盟，只能固定在一个地方，不方便随时享用。西周时代，不但发明了铜与铁，且各种陶器也改良制作成较为小型的器皿，适合一般人使用。铜与铁的产生，不仅形成了器皿的革命，同时也与近代的锅子非常相近，铜制的锅子与陶制的砂锅，到现在还是最实用、最普遍的火锅器皿。而从前的鼎，辽源火锅，则延伸为权力的象征了。

卤味牛肉火锅

调料：都说卤牛肉其中有一味必须有酱，我用了一匙的豆瓣酱，用黄豆酱也不错的，老卤汤一碗（没有可不放）红酒，五香粉，料酒，老抽，生抽，盐4. 半个蒜剁成蒜泥跟姜一起小火炒香它。

调料一起放入炒香的蒜泥里再小火慢炒，记得油温不要太高，火不要放大。最后倒入卤汤，把冷冻好的牛肉放进去，卤半小时或一个小时，卤好的牛肉不要急于切片，在卤汤中泡几个小时或者一晚，然后再切片，沾着辣椒酱或者吃冷面，河粉的时候加上几片，味道很棒的。

牛好牛卤味牛肉锅(图)-麻辣牛肉火锅加盟-辽源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）位于江苏省常熟市支塘镇支川路58号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前牛好牛在宾馆、餐饮中享有良好的声誉。牛好牛取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。牛好牛全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。