

无色素无添加剂卤牛肉火锅 牛好牛卤味牛肉火锅 开封牛肉锅

产品名称	无色素无添加剂卤牛肉火锅 牛好牛卤味牛肉火锅 开封牛肉锅
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

牛好牛卤味牛肉火锅

牛肉新鲜不注水，原汁原味有保证。所以，吃牛肉火锅都有个规定动作耍一耍。

在苏州，牛肉的归宿就是被做成鲜牛肉火锅。当日现杀的小黄牛，全身只有40%的肉能被使用，从宰杀到下锅不超过4个小时，口口珍贵、百里挑一。等座的功夫，丽丽一溜小跑扎进后厨，看看这让人垂涎三尺的牛肉火锅到底有多神奇。

多吃牛肉的好处

牛肉含有丰富的蛋白质，氨基酸组成比猪肉更接近人体需要，能提高机体抗病能力，对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血和修复组织等方面特别适宜。寒冬食牛肉，有暖胃作用，为寒冬补益佳品。中医认为：牛肉有补中益qi、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。

卤牛肉

翻锅 锅内大开60min后先撇净血沫，然后在投入入辅，卤味牛肉锅无需厨房无需厨师，同时把牛肉翻动一下，兑上老汤，老汤兑好后进行压锅。压锅就是把压锅箅子压住，防止牛肉浮起，出现旱肉现象，汤要没过牛肉5CM，老汤不足要补上清水，大开锅后改用文火焖煮。

焖煮牛肉在焖煮过程中每隔60MIN翻锅时要把老的吃火慢的放在开锅头上，翻动后，卤味牛肉锅，仍用箅子压好，无色素无添加剂卤牛肉火锅，继续用文火焖煮。

出锅牛肉煮4~5H待大部分已熟时，用箅篱把牛肉捞起。捞时先将肉在汤里把辅料渣涮净，捞出的肉轻轻的放在屉里，要注意保持牛肉的完整。一边捞肉一边用竹筷子逐块的检查牛肉的成熟程度。熟透的肉

质松软，用筷子一触即透，开封牛肉锅，内外弹力一致。没熟透的肉质坚硬，颜色发红，有的切面还能见血筋。没熟透的牛肉要继续煮制，直到熟透方可出锅。牛肉出锅后，要及时送到晾肉间，打开空调，将牛肉降温晾凉，凉透即为成品。

无色素无添加剂卤牛肉火锅-牛好牛卤味牛肉火锅-开封牛肉锅由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。常熟市牛真牛餐饮管理有限公司（www.lwnrg.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为宾馆、餐饮具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!