

杏花岭区加盟牛肉火锅 常熟市牛真牛餐饮管理

产品名称	杏花岭区加盟牛肉火锅 常熟市牛真牛餐饮管理
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

温馨提示：

- 1、具体卤制时间视牛肉部位的不同灵活掌握，以筷子能轻松穿透为宜。我用的排酸牛腱肉，卤制一个小时就可以用筷子轻松穿透；
- 2、若实嫌费事儿，第九步和十步可以省略，直接让卤好的牛肉浸泡在卤水中。

私房心得：

- 1、此菜头天做，在卤水里浸泡一夜，入味后，第二天吃好。但第二天一定捞出抹一层香油，放冰箱冷藏存放，浸泡过久，肉质会发腐；

阿西里西大草原，位于毕节市赫章县东南部，大草原总面积50平方公里，平均海拔在2300米左右。草原气候冬寒夏凉，四季分明，年平均气温在13 左右，年降雨量在1200毫米左右，植被多样。这样的地理条件赋予了这片土地的肥沃，长势良好的牧草为饲养牛提供了绝佳的饲料。

收购的牛是放养的黄牛，对牛的挑选有着严格的标准。长到8岁、体重700斤的牛是的选择对象，在这条标准线上的牛肉肉鲜、嫩、酸味不重，用来做火锅是优的选择。

酱卤牛肉卤水配方及技术关键解析：

卤水配方（原料以50斤牛肉为例）

白豆蔻20克（色白黄，有油性，有点辣，味较柔和），肉豆蔻30克（又叫红豆蔻，颜色较深，味更辣，二者均有去腥、增香、除异味的作用），草果25克（用刀切开，剥出肉不用，只用外皮），20克，白芷5

0克（用量较大，用来除去肉的腥膻味，以增加原料回甜香味），砂仁35克，加盟牛肉火锅，箬菝30克，桂皮150克（以肉桂为佳），甘草60克，花椒30克，香叶25克，罗汉果2个，丁香8克，蛤蚧2只，八角15克，香茅草35克，小茴香40克，陈皮25克。

杏花岭区加盟牛肉火锅-常熟市牛真牛餐饮管理由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。“餐饮服务与管理,食品经营”就选常熟市牛真牛餐饮管理有限公司（www.lwnrg.com），公司位于：江苏省常熟市支塘镇支川路58号，多年来，牛好牛坚持为客户提供好的服务，联系人：张勇。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。牛好牛期待成为您的长期合作伙伴！