

# 平顶山可以学牛肉汤

产品名称	平顶山可以学牛肉汤
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

平顶山可以学牛肉汤

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

淮南牛肉汤选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例经传统工艺炮制，久经熬制而成，青香可口，不黑汤，喝多不上火，嚼不干，再配以粉丝和干丝，令人百吃不厌，是江豫皖一带家喻户晓的名小吃。淮南牛肉汤的由来：清乾隆年间，淮南人翰林大学士张政深研百草，擅长美食，曾任宫廷御膳高官，深得皇上厚爱。告老还乡回到山清水秀的淮河岸边，将清宫秘方流传后人，因此淮南牛肉汤以它特有的风味名盛淮河两岸，传遍大江南北。百吃不厌。寿县牛肉汤与之相近，但略有不同，各有所长。

淮南地处淮河南岸，毗邻淮南岸边，四季分明，物产丰富，特

别盛养牛羊，当地古沟一带又是回民居住地，对牛肉酷爱。对牛肉的加工也有独到之处，牛肉汤更是淮上人家美味佳肴，早餐的较主要食品，风靡江淮大地，形成独具风味的地方小吃。淮南牛肉汤将徽菜的特点发挥的淋漓尽致，它的味道鲜、咸、辣。这也是徽菜的较大特点享有独特风味，它的味道鲜美，肉感爽口鲜嫩。

膳学派牛肉汤，选取的是上等牛肉、牛骨，以保证汤的美味！煮汤前，须将买来的牛骨头放进清水中泡上一天一夜，且要不断更换泡骨头的水，直到泡骨头的水完全清澈见底，方可将骨头下锅煮之，如此煮出来的汤，洁白如奶。煮骨头时，锅中不能放任何佐料，否则，就破坏了汤的灵性

膳学派在结合洛阳人饮食习惯的基础上，加入多种中草药，形成了自己独特的口味和风格，熬出的汤鲜香、味美、口感极佳。我们把牛肉汤的熬汤方式及对熬汤所用食材的用心挑选以及对熬汤程序的严格要求，才把牛肉汤的醇厚与肉的鲜嫩充分结合起来。牛肉汤将豫菜的特点发挥的淋漓尽致，它的味道鲜、咸、辣。牛肉汤有它的独特风味，味道鲜美，肉爽口鲜嫩，色白似奶，水脂交融，鲜而不腥，香而不腻。现在国内很多地方都能看到牛肉汤店的身影，而且不论是路边摊还是小店面，都是“人满为患”。因

此，开一家牛肉汤店面创业也是一个不错的想法！