

牛好牛火锅 广东火锅店加盟费用

产品名称	牛好牛火锅 广东火锅店加盟费用
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

牛肉切两大块，放葱跟姜片焯水。捞出。锅中放清水，放入所有香料。放入牛肉，将糖，酱油放入锅中。大火煮上10分钟之后，转小火煮1小时。这个时候加盐，然后继续煮至完全入味即可。小贴士这盘妈妈卤的瘦瘦的牛肉，真的很好吃！！

从小就谈不上特别喜欢吃肉，但是有肉肯定会吃，唯独不爱肥肉，每次吃肥肥的猪肉时，就有一种咬人的感觉。牛肉、鸡肉和鱼肉，是我喜欢的。

人与人的口味差别甚大，很不爱羊肉的膻味，这是我不喜欢羊肉的原因。而我爸爸喜欢羊肉，就是因为膻味。人的味觉真奇特。

卤水的保养：

- 1、每当卤完一次卤水，将所有卤味取出，卤料则丢掉，剩下的卤水用汤渣袋过滤两次，保证汤无杂质。
- 2、卤水可以进行常温保存1天，若需要短期保存，如三四天，则放入冷藏室中，火锅店加盟费用，若长期保存，则放入冰冻室中，并且每个一段时间，夏天则2个星期，拿出来煮沸冷却后再放入冷冻室。
- 3、若卤味含脂肪较多，则把卤水放入冷藏室中，使其脂肪凝结，再把脂肪捞出。
- 4、卤水经过长期时间的使用，超过15次以上，可以拿ji胸肉蓉加入煮沸的卤水中，吸附掉一些杂质，但是不宜经常。

牛肉火锅颠覆传统，不一样的用餐体验，人人都吃得起的高品质火锅！

牛肉火锅由十余种上等中cao药精心烹制而成，鲜香美味，具有强身健体，养nao益智，开胃健脾，舒筋h uo血，美容养颜之功效。经过潮汕佬牛肉火锅加盟总部不断的完善和改良已经形成香、嫩、鲜的特色，并且香味协调，回味悠久，百吃不厌。

牛肉火锅继承传统、时尚、养生，是传统与现代的煮艺佳作，不仅是消费者的爱，也是创业者的shou选。

牛好牛火锅-广东火锅店加盟费用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）有实力，信誉好，在江苏苏州的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进牛好牛和您携手步入辉煌，共创美好未来！