

娄烦牛肉锅 牛好牛火锅 牛好牛

产品名称	娄烦牛肉锅 牛好牛火锅 牛好牛
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

教您如何辨别新鲜牛肉

颜色：新鲜牛肉的色泽鲜红光亮、弹性良好，肉纹饱满，脂肪和肉质不松散，手感不黏，而是温润多油；脂肪部分乳白色或呈浅奶黄。次鲜肉表面没什么光泽，色泽呈现紫红色或者脂肪颜色黄灰；冷冻过久或储存温度不当的肉通常颜色暗红。气味：新鲜牛肉具有一股特有的正常腥气，淡的几乎闻不到，次鲜肉稍有氨味或酸味。触感：新鲜牛肉表面微干，触摸时不黏手。次鲜肉表面干燥或粘手。

常熟市牛真牛餐饮管理有限公司

竞争优势当前位置>首页>竞争优势竞争优势：

一、本公司给各位加盟同仁提供A制作好的牛肉、汤汁、调料包。让您口味标准化不会和传统店一样。换个厨师，牛好牛火锅，换种口味，让客户吃十次有八次不同，我们公司会让你吃一千次有一千次是同一口味；

二、秘方技术在本产品中的口味占技术含量百分之八十所以竞争对手无法模仿，娄烦牛肉锅，有了以上两条让竞争对手看到每天你的店爆满排队，他店只能冷落关门

三、有总部统一的管理扶持，让你从各个管理方面面面俱到，而且统一配送让你原材料更省；

卤牛肉的制作：

1、猪骨、老鸡剁重300克的块，入沸水中大火焯10分钟捞出；C料入沸水中大火焯5分钟，卤味牛肉锅，捞出包起成料包；

2、葱、姜、干葱头、蒜头、香菜头入烧至四成热的鸡油内小火煸炒15分钟，捞出原料，入不锈钢桶中，加料包、所有A料、B料大火烧开，卤味牛肉锅加盟总部，转中火烧4小时，过滤即可。

特点：咸中带鲜、微甜，香味浓郁。

应用：适合卤豉油鸡、鹅掌、鹅翼、猪手等。

娄烦牛肉锅-牛好牛火锅-牛好牛(推荐商家)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!