

# 加盟牛肉火锅 济南火锅 牛好牛

产品名称	加盟牛肉火锅 济南火锅 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

### 常熟市牛真牛餐饮管理有限公司品牌故事

在清朝年代，有一个大户人家。一个烧饭的厨子，由于财主妻妾较多，火锅加盟，大老爷总是叫下人去种草坝的地方买活牛回来，让厨子给他按原汁原味的做出来，被盐和八种草药做出来，吃完后大老爷总是精气十足，非常旺盛。后来，厨子就把这种方法传给了自己的儿子。在清朝盛世时期，老厨子的孙子自己在重庆沙坝老大街起了卖牛肉的小饭馆，每天经商和达官贵人都去他店里吃牛肉，每个人吃完后，都精神饱满的。于是张氏将此烹牛方法一代一代传了下来，一直流传至今。

由于现在经济相当富裕，全国各地老百姓都能吃得起牛了，不仅只是达官贵人。于是，‘‘牛好牛’’餐饮有限公司将此技术，买断了使用权和拥有权，将向全国各地食客推出一道传统滋补养生卤味牛肉锅，将店面装修成古代风格，济南火锅，服务员、厨师都穿越到了古代，让你在浮躁喧闹的现代社会中，来‘‘牛好牛’’卤味牛肉锅感受古代达官贵人就餐的环境和服务，特色火锅加盟，让您放下浮躁，静下心来吃滋补全身的牛肉火锅!!!

### 牛潮袭绿城，一头牛做出N煲好味道

牛肉火锅一夜间火爆全国，卖点是，牛肉的新鲜看得见（足够新鲜的牛肉，上桌时还能看得见神经肌肉会跳动）。为了达到从宰牛到餐桌4小时供应的鲜度，餐厅需要在宰牛方法、速度、运输工具、店内保存温度等环节缜密设计。而开在江南西的，并没有过分以此为卖点，因为老板坚信，牛肉是否好吃，光说没有用，还得拿出真本事说话。而师傅解牛水平的高低，决定了牛肉品质的高低。为此，不惜请来潮汕当地有名师傅的关门弟子，师傅看着年轻，其实从十几岁已经开始学艺，经过十几年的刻苦练习，终于练成一身切肉好本领。

卤水分为两大类：

即红卤和白卤。其味型基本相同，属复合味型，味咸鲜，具有浓郁的五香味（所用味料，香料基本相同）。

红卤，加糖色卤制的食品呈金黄色（咖啡色，如卤牛肉，金黄色，如卤肥肠等）

白卤，加盟牛肉火锅，不加糖色卤制食品呈无色或者本色（白卤鸡，白卤牛肚猪肚等）

卤水分为两大类：

即红卤和白卤。其味型基本相同，属复合味型，味咸鲜，具有浓郁的五香味（所用味料，香料基本相同）。

常熟市牛真牛餐饮管理有限公司欢迎您的来电咨询！

加盟牛肉火锅-济南火锅-牛好牛(查看)由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。加盟牛肉火锅-济南火锅-牛好牛(查看)是常熟市牛真牛餐饮管理有限公司（[www.lwnrg.com](http://www.lwnrg.com)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：张勇。