

城区火锅 牛好牛 火锅连锁加盟

产品名称	城区火锅 牛好牛 火锅连锁加盟
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

牛肉含肉毒碱

鸡肉、鱼肉中肉毒碱和肌氨酸的含量很低，牛肉却含量很高。肉毒碱主要用于支持脂肪的新陈代谢，加盟火锅，产生支链氨基酸，是对健美运动员增长肌肉起重要作用的一种氨基酸。

牛肉含钾和蛋白质

钾是大多数运动员饮食中比较缺少的矿物质。钾的水平低会抑制蛋白质的合成以及生长激素的产生，从而影响肌肉的生长。牛肉中富含蛋白质：4盎司瘦里脊就可产生22克一流的蛋白质。

卤牛肉

翻锅 锅内大开60min后先撇净血沫，然后在投入入辅，同时把牛肉翻动一下，兑上老汤，老汤兑好后进行压锅。压锅就是把压锅箅子压住，防止牛肉浮起，出现旱肉现象，汤要没过牛肉5CM，特色火锅加盟，老汤不足要补上清水，大开锅后改用文火焖煮。

焖煮牛肉在焖煮过程中每隔60MIN翻锅时要把老的吃火慢的放在开锅头上，翻动后，仍用箅子压好，继续用文火焖煮。

出锅牛肉煮4~5H待大部分已熟时，用箅篱把牛肉捞起。捞时先将肉在汤里把辅料渣涮净，捞出的肉轻轻的放在屉里，要注意保持牛肉的完整。一边捞肉一边用竹筷子逐块的检查牛肉的成熟程度。熟透的肉质松软，用筷子一触即透，内外弹力一致。没熟透的肉质坚硬，颜色发红，有的切面还能见血筋。没熟透的牛肉要继续煮制，直到熟透方可出锅。牛肉出锅后，要及时送到晾肉间，打开空调，火锅连锁加盟，将牛肉降温晾凉，凉透即为成品。

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，城区火锅，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。

城区火锅-牛好牛-火锅连锁加盟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！