

阳泉火锅 麻辣火锅加盟 牛好牛

产品名称	阳泉火锅 麻辣火锅加盟 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

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。

牛肉是亚油酸的低脂肪来源

牛肉中脂肪含量很低，阳泉火锅，但却富含结合亚油酸，这些潜在的抗氧化剂可以有效对抗举重等运动中造成的组织损伤。另外，麻辣火锅加盟，亚油酸还可以作为抗氧化剂保持肌肉块。

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。

卤牛肉的做法

- 1.买来的牛腱分块用清水反复泡洗
- 2.反复泡洗干净的牛腱加葱姜焯水
- 3.准备料包

4.料包内容

5.大料用专用的袋子装好

6.姜切片与料包备用7.绰过水再次清洗的牛肉，特色火锅加盟，加水，料包，姜块，麻辣牛肉火锅加盟，少许盐，少许糖，少许生抽，用高压锅排骨高压档15分钟后自然泄气8.发糕高压锅泄气完毕，看出牛肉晾凉，切片切块均可，煎炒烹炸豆好9.切好片的牛肉，家青椒蒜泥凉拌适合夏季食用

小贴士中医食疗认为：寒冬食牛肉，有暖胃作用，为寒冬补益佳品。中医认为：牛肉有补中yi气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功能。适用于中气下陷、气短体虚，筋骨酸软和ping血久病及面黄目眩之人食用。

阳泉火锅-麻辣火锅加盟-牛好牛(推荐商家)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)是从事“餐饮服务与管理,食品经营”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张勇。