

# 卤味牛肉锅加盟总部 牛好牛卤味牛肉火锅 襄垣牛肉锅

产品名称	卤味牛肉锅加盟总部 牛好牛卤味牛肉火锅 襄垣牛肉锅
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

### 牛肉火锅

类别:食谱由牛肉、香菇、金针菇、韭菜、白菜3棵、面条500、葱2根、茼蒿、酱油、料酒、各种调料等材料烹饪而成的一道湘菜。牛肉火锅：目前一般称为肥牛火锅，牛肉火锅一般都是单人单锅形式的。目前比较流行，如东方肥牛王，福成肥牛是牛肉火锅里的比较有名的火锅。

### 基本信息

牛肉火锅:目前一般称为筋头巴脑牛肉火锅，牛肉火锅一般都是2-4人形式的。

### 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，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。

### 牛肉火锅的做法

- 1.粉丝用开水浸泡片刻，至软即可

- 2.土豆去皮切片，无色素无添加剂卤牛肉火锅，泡在清水中，以免氧化
- 3.腐竹洗净，白蘑菇洗净、切薄片
- 4.各类丸子用清水冲一下，襄垣牛肉锅，沥干水分放入盘中
- 5.莜麦菜洗净，卤味牛肉锅加盟，中间切一刀
- 6.香菜洗净、去根，嫩一些的也可不去根
- 7.菠菜洗净、去根，码入盘中
- 8.白萝卜去皮、切薄片，与土豆片拼一盘
- 9.用开水将牛肉浸泡片刻，方便倒出10.将牛肉倒入锅中，加入足量开水
- 11.大火加热至汤汁沸腾，转小火，就可以涮了
- 12.等待加热的过程中，将沙茶酱放入小碗，做为蘸料待用。

卤味牛肉锅加盟总部-牛好牛卤味牛肉火锅-襄垣牛肉锅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](http://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！