

卤味牛肉锅加盟总部 牛肉锅 牛好牛火锅

产品名称	卤味牛肉锅加盟总部 牛肉锅 牛好牛火锅
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

卤料的介绍以及搭配：

卤水在我理解中，应该和味，卤味牛肉锅加盟总部，和味是一个粤菜的形容词，即调五味之和，并没有一个突出的主味，牛好牛卤味牛肉锅，但是每个味道都融入其中，形成复杂、醇和、平易近人的味道，所以我们选取、搭配卤料时，应达到和味这个目标。

但是呢，自己家的卤水，应该要偏向自己家人的口味多点，故可以在五味上有所取舍，下面介绍我常用的卤料以及分量（我家砂锅应该5L），初次做卤水的可以参考。

火锅快餐时代来临 70000亿财富从天而降 敛财之战 谁主沉浮

《2008年中国餐饮业分析及投资咨询报告》报道，1978年中国餐饮市场总量54亿元，然后以年均20.5%的速度增长，无色素无添加剂卤牛肉火锅，2009年达到1.2万亿元。以此速度推断，2018年将达到7万亿元，2020年后将达到10万亿元。即使这一速度降下来，2020年市场总量也不会少于7万亿元。

抓住7万亿市场 为什么是火锅?

据分析，火锅业火爆不是偶然的，是有其深刻背景和社会根源的，而以下特点有助于火锅成为中式快餐的新宠。

卤牛肉的做法

锅内加水，放入牛肉，烧开，除去血污，捞出洗净，锅换水，投入焯过水的牛肉，烧沸后撇去浮沫，下黄酒，葱，姜，改用小火慢慢焖煮，待牛肉酥软时捞出，切成长3.5厘米左右的条。

另起锅，牛肉锅，下生油烧热，煸辣椒，蒜泥，起香后倒入部分原汤，放盐适量，离火投入牛肉条浸制

，汤稍冷却后，撒入香菜段。食用时捞出装盘，拌以香油，红辣椒，香菜段即成。

卤味牛肉锅加盟总部-牛肉锅-牛好牛火锅(查看)由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。卤味牛肉锅加盟总部-牛肉锅-牛好牛火锅(查看)是常熟市牛真牛餐饮管理有限公司(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。