

# 牛好牛 卤味牛肉锅 白山牛肉锅

产品名称	牛好牛 卤味牛肉锅 白山牛肉锅
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

### 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，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，卤味牛肉锅，香菜段即成。

### 卤牛肉的做法

牛肉切两大块，放葱跟姜片焯水。捞出。锅中放清水，放入所有香料。放入牛肉，将糖，牛好牛卤味牛肉锅，酱油放入锅中。大火煮上10分钟之后，卤味牛肉锅加盟，转小火煮1小时。这个时候加盐，然后继续煮至完全入味即可。小贴士这盘妈妈卤的瘦瘦的牛肉，真的很好吃！！

从小就谈不上特别喜欢吃肉，但是有肉肯定会吃，唯独不爱肥肉，每次吃肥肥的猪肉时，就有一种咬人的感觉。牛肉、鸡肉和鱼肉，是我喜欢的。

人与人的口味差别甚大，很爱羊肉的膻味，白山牛肉锅，这是我不喜欢羊肉的原因。而我爸爸喜欢羊肉，就是因为膻味。人的味觉真奇特。

### 牛肉火锅的做法

#### 1.准备食材

2.将牛肉切块、白萝卜切块、香菇切块、姜切片、蒜切末、干辣椒切段、香菜切段（装饰用）、小红辣椒切段（装饰用）

- 3.将牛肉冷水下锅焯一下，焯水的时候，往锅里放入一半的姜片、料酒，放姜和料酒可起到去腥的作用，焯好后捞出牛肉备用
- 4.锅内倒入10毫升食用油，油热后放入豆瓣酱、干红辣椒煸炒出红油，然后放入姜片、八角煸炒出香味
- 5.将焯好的牛肉放入锅内煸炒，然后加入糖、味极鲜酱油煸炒均匀
- 6.将水倒入锅内，然后加盐调味，待水煮开后，全部倒入电压力锅内，选择牛肉键压至全熟
- 7.将白萝卜焯一下水，然后捞出备用

牛好牛(图)-卤味牛肉锅-白山牛肉锅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。