

牛好牛 辽阳清汤火锅加盟

产品名称	牛好牛 辽阳清汤火锅加盟
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

火锅的文化寓意

牛肉火锅 人人都吃的起的高品质火锅

重庆火锅是中国传统的饮食方式，起源于汉族民间，历史悠久。

重庆火锅既是一种美味佳肴，又是一种烹饪方式，也是饮食文化的一个内容，包含了五个特点：一“烫”，二“鲜”，三“口味适众”，四“啥都敢吃”，五“乐在其中”。

重庆火锅以麻辣为主，鲜香为辅，涮食加上啤酒，感觉不是一般的爽快。吃多了重庆火锅的麻辣风味换口清淡的潮汕火锅如何？

卤料的介绍以及搭配：

卤水在我理解中，应该和味，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，但是每个味道都融入其中，清汤火锅加盟，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。

豆豉牛肉酱

- 1.蒜和老姜剁细，加入牛肉末中，再加入1小勺白糖，还有酱油、白酒
- 2.拌均匀，腌半小时
- 3.炒花生仁和黑豆鼓
- 4.黑豆鼓略剁一下
- 5.花生仁也略捣一下
- 6.锅中倒入玉米油，热油后，倒入牛肉末，加入花椒末和五香粉，中火边铲边炸
- 7.炸至牛肉变深色，关小火，继续炸
- 8.炸至牛肉酥脆，颜色变得挺深
- 9.加入剁好的黑豆鼓，略炒几下
- 10.再加入捣好的花生，炒均匀
- 11.加入辣椒末，炒均匀
- 12.加入甜面酱，2小勺白糖，适量的盐，炒均匀，撒上白芝麻即可。冷却后装瓶密封保存

牛好牛(多图)-辽阳清汤火锅加盟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)是一家从事“餐饮服务与管理,食品经营”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“牛好牛”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使牛好牛在宾馆、餐饮中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!