

宁德麻辣牛肉火锅加盟 牛好牛

产品名称	宁德麻辣牛肉火锅加盟 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

卤牛肉方法集锦

做法：

- 1、牛腱冲洗干净，切块后用清水浸泡半小时；
- 2、冷水下锅，大火煮开，继续滚煮5至10分钟，充分去除血沫和异味；
- 3、捞出用冷水冲洗干净，并用冷水浸泡10分钟，使肉质紧缩；
- 4、各种香料冲洗净，入调味包，葱切段，姜切片备用；
- 5、葱姜和香料包入锅，大火煮开，添加牛腱和料酒，大火煮开；
- 6、添加生抽、老抽和黄豆酱，转中火慢炖半小时；
- 7、然后转小火慢炖40分钟，添加盐糖调味，继续小火慢炖20分钟；
- 8、能用筷子轻松插透牛腱时关火；
- 9、捞出牛腱肉，放凉后，自然风干两小时；
- 10、卤汁再次烧开，放入牛肉，用小火慢炖20分钟关火；
- 11、晾凉后切片食用，也可以让牛腱在卤水中多浸泡几小时更入味，也可以捞出入冰箱冷藏间保存；
- 12、卤水过滤后，放凉，收在干净的玻璃容器中，搁冰箱冷藏室密闭保存，可以反复使用，下次使用时

只需添加水和部分香料；若长时间不用，需要冷冻保存。

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，麻辣牛肉火锅加盟，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

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，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。

宁德麻辣牛肉火锅加盟-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)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！