

卤味牛肉锅 牛肉锅 牛好牛卤味牛肉火锅

产品名称	卤味牛肉锅 牛肉锅 牛好牛卤味牛肉火锅
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

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，无色素无添加剂卤牛肉火锅，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，牛好牛火锅，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，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，沥干水分放入盘中
5. 莴苣洗净，卤味牛肉锅，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。

卤水的制作以及保养；

卤水是一锅黑黑的魔法材料，从中能得出许多的美味，

卤水其实是时间的味道，反复的加入卤料、卤味进去，

卤料、以及卤味的风味就会不断积累，使其味道越发醇厚，牛肉锅，

其中卤水的制作其实是比较简单，心思在于保养上，

下面开始说明卤水的制作以及保养。

卤水的制作：

工具：大容量的汤锅（个人用过砂锅以及铸铁锅效果比较好，铸铁锅太贵，还是用砂锅吧！）、汤渣袋（用来装卤料以及过滤卤水）、漏勺。

卤味牛肉锅-牛肉锅-牛好牛卤味牛肉火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）为客户提供“餐饮服务与管理,食品经营”等业务，公司拥有“牛好牛”等品牌，专注于宾馆、餐饮等行业。欢迎来电垂询，联系人：张勇。