

牛肉锅 牛好牛卤味牛肉锅 卤味牛肉锅

产品名称	牛肉锅 牛好牛卤味牛肉锅 卤味牛肉锅
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，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。

酱卤牛肉卤水配方及技术关键解析：

在实践中，往往使卤水增加香味的就是那些常用的普通香料。关于卤水配制比例，其实南北方的卤水调配是有差异的，南方讲究醇香带甜，而北方讲究香醇味厚，有的还要突出酱香，这是南北方卤水的差异。不管怎样还是要根据当地人的口味做出调整。

卤制过程注意点；肉浸泡好后，清水下锅，焯透牛肉，然后捞出放入盛卤水的桶中，大火烧开，转小火卤制90分钟，将卤桶离火，让牛肉浸泡在卤水中，其余热使牛肉充分吸收味汁，入味透彻，待凉后捞出即可。经这样卤制出来的牛肉滋润饱满，切开纹理中有很美丽的彩花。

如何居家做酱牛肉

下厨70年，闫老接待过的顾客无数，牛肉锅，他们中不少都是回头客。村里很多人，都是从爷爷这一辈就在吃闫记酱牛肉，到儿子、孙子，依然只认闫记。说到和顾客的故事，有一件事令老人至今感动。那是30多年前，一位河北衡水的中年人，牛好牛火锅，在天穆村吃了闫记酱牛肉后回味无穷。以后每次来津，他都要专程到天穆找闫老的店。直到20多年后，已两鬓斑白的他，牛好牛卤味牛肉锅，终于再次找到那熟悉的肉香，他紧紧握着闫老的手，卤味牛肉锅，激动得说不出话来。闫老的许多顾客都是如此，

他未必记得他们的名字，但他们却把老人当作一生的知己。闫老不但厨艺精湛，为人方面对自己要求也很高，除了生意上讲诚信外，他还常常接济困难户，给他们送吃送穿。按照他的说法，人一辈子总得给后世留下点什么，如果能有个好名声，那也对得起自己一生了。

牛肉锅-牛好牛卤味牛肉锅-卤味牛肉锅由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。“餐饮服务与管理,食品经营”就选常熟市牛真牛餐饮管理有限公司（www.lwnrg.com），公司位于：江苏省常熟市支塘镇支川路58号，多年来，牛好牛坚持为客户提供好的服务，联系人：张勇。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。牛好牛期待成为您的长期合作伙伴！