

无色素无添加剂卤牛肉火锅 牛好牛卤味牛肉火锅 商丘牛肉锅

产品名称	无色素无添加剂卤牛肉火锅 牛好牛卤味牛肉火锅 商丘牛肉锅
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

温馨提示：

- 1、具体卤制时间视牛肉部位的不同灵活掌握，以筷子能轻松穿透为宜。我用的排酸牛腱肉，卤制一个小时就可以用筷子轻松穿透；
- 2、若实嫌费事儿，第九步和十步可以省略，直接让卤好的牛肉浸泡在卤水中。

私房心得：

- 1、此菜头天做，在卤水里浸泡一夜，进味后，商丘牛肉锅，第二天吃好。但第二天一定捞出抹一层香油，放冰箱冷藏存放，浸泡过久，肉质会发腐；

卤牛肉的做法五：陈皮卤牛肉

牛肘，洋葱，豆瓣酱，红辣椒，泡椒，卤肉包

- 1、牛肘入水氽烫一下，取出洗净。
- 2、砂锅放下牛肉，加水，黄酒，盐，姜大火煮开，小火焖1小时。
- 3、热锅加一点点的油，小小火爆香姜，葱，无色素无添加剂卤牛肉火锅，洋葱碎，辣椒碎，泡椒碎，放豆瓣酱炒得香香的，加入原锅牛肉汤，盐，糖和卤肉包，大火煮开，小火继续焖1小时即可。

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，卤味牛肉锅加盟总部，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.莴麦菜洗净，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。

无色素无添加剂卤牛肉火锅-牛好牛卤味牛肉火锅-商丘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）有实力，信誉好，在江苏苏州的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进牛好牛和您携手步入辉煌，共创美好未来！