

衢州牛肉锅 牛好牛 无色素无添加剂卤牛肉火锅

产品名称	衢州牛肉锅 牛好牛 无色素无添加剂卤牛肉火锅
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

深度剖析火锅行业的发展前景

自改革开放以来，无色素无添加剂卤牛肉火锅，我国餐饮行业已经连续十多年保持两位数增长幅度的发展势头，经营业绩不断跨越新台阶，其中火锅业的发展尤其迅猛和突出。餐饮业的发展，是以社会经济和人民生活需求条件为基础的。当前和今后一段时期，随着我国经济实力的不断增强和居民收入水平的不断提高以及城镇化进程的加快，农村人口不断转入城市等社会因素，都为餐饮业持续发展提供了有力支撑，行业发展将进入一个快速提升的时期，发展潜力十分巨大，对社会经济的作用不断加强。

卤水的保养：

- 1、每当卤完一次卤水，将所有卤味取出，卤料则丢掉，剩下的卤水用汤渣袋过滤两次，保证汤无杂质。
- 2、卤水可以进行常温保存1天，若需要短期保存，如三四天，则放入冷藏室中，若长期保存，则放入冰冻室中，并且每个一段时间，夏天则2个星期，拿出来煮沸冷却后再放入冷冻室。
- 3、若卤味含脂肪较多，则把卤水放入冷藏室中，使其脂肪凝结，再把脂肪捞出。
- 4、卤水经过长期时间的使用，超过15次以上，可以拿ji胸肉蓉加入煮沸的卤水中，吸附掉一些杂质，但是不宜经常。

卤牛肉的做法

锅内加水，放入牛肉，烧开，除去血污，捞出洗净，锅换水，投入焯过水的牛肉，烧沸后撇去浮沫，卤味牛肉锅加盟多少钱，下黄酒，葱，姜，改用小火慢慢焖煮，待牛肉酥软时捞出，切成长3.5厘米左右的条。

另起锅，下生油烧热，煸辣椒，蒜泥，起香后倒入部分原汤，放盐适量，离火投入牛肉条浸制，汤稍冷却后，撒入香菜段。食用时捞出装盘，衢州牛肉锅，拌以香油，红辣椒，香菜段即成。

衢州牛肉锅-牛好牛-无色素无添加剂卤牛肉火锅由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。常熟市牛真牛餐饮管理有限公司（www.lwnrg.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!