

火锅加盟多少钱 营口火锅 常熟市牛真牛餐饮管理

产品名称	火锅加盟多少钱 营口火锅 常熟市牛真牛餐饮管理
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

韩式牛肉锅的做法步骤

1. 混合所有腌料材料调匀，特色火锅加盟，与牛肉片一起拌匀，腌约30分钟备用。2. 金针菇、茼蒿去根部洗净沥干；香菇切成小瓣；洋葱去膜切片；韩式年糕、板豆腐、韩国泡菜分别切成小块，备用。3. 取一锅烧热，放入麻油，再加入作法1的牛肉片炒约3分钟。4. 将牛骨高汤加入作法3的锅中，火锅加盟多少钱，用中大火煮滚，再加入作法2的所有材料一起炖煮。5. 混合所有调味汁材料，倒入作法4的锅中拌匀调味即可。

寒冬里的牛肉锅的做法

牛肉切薄片，放入少许酱油，胡椒粉，生粉，腌制10分钟！

这一步的照片被我误删了，营口火锅，不好意思哈！将青菜，青蒜，香菇摘洗干净，切段和片，备用！

这里的食材选择其实你可以自由发挥，你可以把香菇换成金针菇或者白玉菇或者蘑菇等等，也可以把青蒜换成冬笋，把青菜换成萝卜，反正你想吃什么就放什么就OK啦！菜花摘成小朵，洗净备用！

如果你喜欢的话可以把菜花换成西兰花！

牛肉锅的做法菜系及功效：家常菜谱 气血双补食谱 补虚养身食谱 营养不良食谱

工艺：原炖牛肉锅的制作材料：主料：牛里脊肉300克

辅料：魔芋75克，油豆腐50克，茼蒿75克

调料：大葱20克，酱油10克，白砂糖5克，盐2克

牛肉锅的特色：酱香浓郁，营养丰富。牛肉锅的做法：

1. 嫩牛肉切片。将油豆腐及魔芋丝放入锅内，再铺上牛肉片，倒入300克高汤，火锅加盟，大火烧开，改小火煮5分钟。
2. 放入葱段及茼蒿同煮，菜熟后加调料调味即可。

牛肉锅的制作要诀：此菜可配白米饭食用。

火锅加盟多少钱-营口火锅-常熟市牛真牛餐饮管理由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。火锅加盟多少钱-营口火锅-常熟市牛真牛餐饮管理是常熟市牛真牛餐饮管理有限公司（www.lwnrg.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：张勇。