

# 牛好牛卤味牛肉锅 北京加盟养生火锅

产品名称	牛好牛卤味牛肉锅 北京加盟养生火锅
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

控制成本的过程中不得不防的十大陷阱！

比如：

对于每个菜品的成本计算方面，没有严格遵循销售价与成本价的配比原则，没有计算出菜品真正的成本价是多少，

只是进行大概的估算，大概是多少而已。

在原材料方面以次充好，将就可以就行，反正没有什么大碍，比如制作某个菜品需要用鸡肉，市场上有

几种价格的鸡肉，以前是用十多块钱一斤的土鸡肉，现在用几块钱一斤的注水鸡肉，可是两种价格的鸡肉，做出来

的口感完全是不一样的。某种菜品要吊原汤，吊原汤是很麻烦的事情，首先要配备相关的原材料，然后进行熬制，

是一件耗时，费力的工作，加盟养生火锅，而现在却直接加白开水，多放点鸡精就行了。

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，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；

## 火锅的文化寓意

### 牛肉火锅 人人都吃的起的高品质火锅

重庆火锅是中国传统的饮食方式，起源于汉族民间，历史悠久。

重庆火锅既是一种美味佳肴，又是一种烹饪方式，也是饮食文化的一个内容，包含了五个特点：一“烫”，二“鲜”，三“口味适众”，四“啥都敢吃”，五“乐在其中”。

重庆火锅以麻辣为主，鲜香为辅，涮食加上啤酒，感觉不是一般的爽快。吃多了重庆火锅的麻辣风味换口清淡的潮汕火锅如何？

牛好牛卤味牛肉锅(多图)-北京加盟养生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)在宾馆、餐饮这一领域倾注了诸多的热忱和热情，牛好牛一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张勇。