

火锅品牌 牛好牛 天津火锅

产品名称	火锅品牌 牛好牛 天津火锅
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

寒冬里的牛肉锅的做法

牛肉切薄片，放入少许酱油，胡椒粉，天津火锅，生粉，腌制10分钟！

这一步的照片被我误删了，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！

泡菜牛肉锅：100克，豆腐150克，辣泡菜100克、金针菇50g。

配料:香菜少许、盐、油。

做法:

- 1、豆腐切成小块。牛肉切薄片，放入盐、油腌制30分钟以上。
- 2、锅烧热后放入牛肉炒至变色，再放泡菜翻炒1分钟。
- 3、将所有原料倒入砂锅中，倒入1碗开水(淹过泡菜即可)，加入金针菇，火锅品牌，烧开。
- 4、加少许的盐，放进豆腐，加盟火锅，小火煮约15分钟，离火加香菜装饰即可。

炒菜时盐放得过多，加入适量白糖或醋，就可解咸。调味酱油放多了，麻辣火锅加盟，可加入少许牛奶。

汤过咸补救三法:用纱布包一些煮熟的大米饭放进去;可切几块马铃薯片下锅一起煮，煮熟立即捞起;可放几块豆腐或西红柿片同煮

。

牛肉锅的做法:

主料：魔芋75克、油豆腐50克、茼蒿75克

调料：大葱、酱油、白砂糖、盐各适量

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，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rou番茄锅的做法 牛肉切块，焯水，沥干。西红柿3个、洋葱半个、切块。把锅中加五碗水，烧开，加入牛肉，小火炖20分钟。加入西红柿、洋葱，如果水少了，可以再添点水，再小火炖20分钟。放入浓汤宝一盒，加盐、黑胡椒粉，关火。焖个几分钟。装盘，撒葱花！

火锅品牌-牛好牛(在线咨询)-天津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)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！