

# 火锅 牛好牛 火锅经营怎么样

产品名称	火锅 牛好牛 火锅经营怎么样
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

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，火锅，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，火锅经营怎么样，加盐、黑胡椒粉，关火。焖个几分钟。装盘，撒葱花！

番茄牛肉锅的做法

牛肉切薄片，火锅连锁加盟，番茄切块，嫩豆角去两头切段，木耳洗净撕成片；锅中先放调料，再分别放木耳，豆角，加盟火锅哪家好，牛肉和番茄等主料，启动【锅仔】功能键；烹饪结束后即可出锅。

小贴士

1、注意放料顺序，会影响到口感。

2、根据个人需求在1000到1500毫升范围内，合理增加或减少加水量。

土家牛肉锅的做法

大蒜切片，生姜切沫，辣椒切沫牛肉切丝，开水涮一下，空锅热油50mL，加涮好牛肉丝翻炒至略黄，加醋炒！翻炒牛肉丝空出，锅中剩油加豆瓣酱至有红油，加花椒、辣椒、生姜、大蒜炒出香味加牛肉丝翻炒一分钟。加水没过牛肉，大火烧开，小火炖60分钟，少许汤开吃完成。

## 韩式牛肉锅

食谱韩式牛肉锅是牛肉片、金针菇、茼蒿、香菇、洋葱、韩式年糕等等成分制成的美食。目录1材料2做法  
折叠编辑本段材料牛肉片250公克，金针菇20公克，茼蒿30公克，香菇4朵，洋葱1/4个，韩式年糕80公克，板豆腐1/2块，韩国泡菜50公克，麻油1大匙，牛骨高汤2000cc，姜泥1/2茶匙，蒜泥1/2茶匙，米酒1大匙，酱油1茶匙，辣椒酱1茶匙，牛骨高汤50cc，姜汁5大匙，米酒5茶匙，酱油5大匙，味醂5大匙，太白粉5大匙，全蛋2颗。

火锅-牛好牛-火锅经营怎么样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](http://www.lwnrg.com)）是一家从事“餐饮服务与管理,食品经营”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“牛好牛”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使牛好牛在宾馆、餐饮中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！