牛好牛火锅 牛好牛卤味牛肉火锅 上饶火锅

产品名称	牛好牛火锅 牛好牛卤味牛肉火锅 上饶火锅
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

牛肉萝卜煲的做法

牛肉洗净切小块，放了锅中，餐饮加盟，加冷水，点火。水开后，捞出牛肉，沥干备用。锅内烧油，放入切好的葱段，姜片和生抽爆锅，同时倒入汆烫好的牛肉，大火煸炒，煸出香味之后，加水至没过牛肉。汤烧开之后，撇去浮沫，之后将锅内的牛肉连同肉汤一起倒入高压锅内。在高压锅内的肉汤中，上饶火锅，放入八角，料酒，少许糖和适量老抽，之后盖上高压锅对牛肉进行炖煮。炖牛肉的同时，准备白萝卜，将白萝卜去皮，切成滚刀块儿，平铺在砂锅内。牛肉熟烂之后，将牛肉及适量牛肉汤倒入装有白萝卜的砂锅内，加适量朝天椒及两勺云南邵通酱。大火烧开之后，小火炖至白萝卜熟烂，再加入适量盐及味精调味，关火出锅。

美味牛肉锅的做法

把牛肉切成1.5见方的块，焯水，再用清水洗净。把肉放在锅中放八角葱蒜炖熟。可以用高压锅，水要没过肉。也可以用普通锅慢炖，水就要多些，我用普通锅炖了近两个小时。肉熟后，放入几勺豆瓣酱，根据自己要放的菜量，因为豆瓣酱很咸的，特色牛肉火锅加盟，这道菜也不会再放盐，所以一次不要放太多，尝尝口味，然后再把想吃的青菜按先后顺序放进去，比如说不好熟的土豆啊先放，牛好牛火锅，好熟的如菠菜等绿叶菜后放，如果能吃辣的麻的可以再多加些辣椒和麻椒，菜熟了再放些香菜就可以上桌了.

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，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！

牛好牛火锅-牛好牛卤味牛肉火锅-上饶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!