

牛好牛卤味牛肉锅 牛好牛卤味牛肉火锅 上饶牛肉锅

产品名称	牛好牛卤味牛肉锅 牛好牛卤味牛肉火锅 上饶牛肉锅
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

卤水分为两大类：

即红卤和白卤。其味型基本相同，属复合味型，上饶牛肉锅，味咸鲜，具有浓郁的五香味（所用味料，香料基本相同）。

红卤，加糖色卤制的食品呈金黄色（咖啡色，如卤牛肉，卤味牛肉锅加盟总部，金黄色，如卤肥肠等）

白卤，不加糖色卤制食品呈无色或者本色（白卤鸡，白卤牛肚猪肚等）

卤水分为两大类：

即红卤和白卤。其味型基本相同，属复合味型，味咸鲜，具有浓郁的五香味（所用味料，香料基本相同）。

常熟市牛真牛餐饮管理有限公司欢迎您的来电咨询！

卤味牛肉锅

牛腱用牙签扎一些小孔并且提前腌制一下会更加入味。牛腱建议整个卤，不要切块，牛好牛卤味牛肉锅，这样更加适合成品的改刀。

牛肉焯水用冷水下锅，这样才能充分去除血沫和异味；焯水后用冷水冲洗并浸泡，可以让肉质更紧实。

在锅中放几个山楂片，既熟得快，还可去除异味。

卤制时间不宜过长，否则没有嚼劲，而且容易切碎，以筷子能够轻松插入为准，卤好的牛肉浸泡一夜（6-8小时），然后捞出冷藏，这样牛肉更更容易入味并且容易切成薄片。

牛潮袭绿城，一头牛做出N煲好味道

牛肉火锅一夜间火爆全国，卖点是，牛肉的新鲜看得见（足够新鲜的牛肉，上桌时还能看得见神经肌肉会跳动）。为了达到从宰牛到餐桌4小时供应的鲜度，餐厅需要在宰牛方法、速度、运输工具、店内保存温度等环节缜密设计。而开在江南西的，并没有过分以此为卖点，因为老板坚信，牛肉是否好吃，卤味牛肉锅，光说没有用，还得拿出真本事说话。而师傅解牛水平的高低，决定了牛肉品质的高低。为此，不惜请来潮汕当地有名师傅的关门弟子，师傅看着年轻，其实从十几岁已经开始学艺，经过十几年的刻苦练习，终于练成一身切肉好本领。

牛好牛卤味牛肉锅-牛好牛卤味牛肉火锅-上饶牛肉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）位于江苏省常熟市支塘镇支川路58号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前牛好牛在宾馆、餐饮中享有良好的声誉。牛好牛取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。牛好牛全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。