养生火锅 牛好牛

产品名称	养生火锅 牛好牛
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

常熟市牛真牛餐饮管理有限公司品牌故事

在清朝年代，有一个大户人家。一个烧饭的厨子，由于财主妻妾较多，大老爷总是叫下人去种草坝的地方买活牛回来，让厨子给他按原汁原味的做出来，被盐和八种草药做出来，吃完后大老爷总是精气十足，非常旺盛。后来，厨子就把这种方法传给了自己的儿子。在清朝盛世时期，老厨子的孙子自己在重庆沙坝老大街起了卖牛肉的小饭馆，每天经商和达官贵人都去他店里吃牛肉，每个人吃完后，都精神饱满的。于是张氏将此烹牛方法一代一代传了下来，养生火锅，一直流传至今。

由于现在经济相当富裕，全国各地老百姓都能吃得起牛了，不仅只是达官贵人。于是，‘‘牛好牛’’餐饮有限公司将此技术，买断了使用权和拥有权，将向全国各地食客推出一道传统滋补养生卤味牛肉锅，将店面装修成古代风格，服务员、厨师都穿越到了古代，让你在浮躁喧闹的现代社会中，来‘‘牛好牛’’卤味牛肉锅感受古代达官贵人就餐的环境和服务，让您放下浮躁，静下心来吃滋补全身的牛肉火锅！！！

卤牛肉的制作：

1、猪骨、老鸡剁重300克的块，入沸水中大火氽10分钟捞出;C料入沸水中大火氽5分钟，捞出包起成料包;

2、葱、姜、干葱头、蒜头、香菜头入烧至四成热的鸡油内小火煸炒15分钟，捞出原料，入不锈钢桶中，加料包、所有A料、B料大火烧开，转中火烧4小时，过滤即可。

特点：咸中带鲜、微甜，香味浓郁。

应用：适合卤豉油鸡、鹅掌、鹅翼、猪手等。

牛肉含肉毒碱

鸡肉、鱼肉中肉毒碱和肌氨酸的含量很低，牛肉却含量很高。肉毒碱主要用于支持脂肪的新陈代谢，产生支链氨基酸，是对健美运动员增长肌肉起重要作用的一种氨基酸。

牛肉含钾和蛋白质

钾是大多数运动员饮食中比较缺少的矿物质。钾的水平低会抑制蛋白质的合成以及生长ji素的产生，从而影响肌肉的生长。牛肉中富含蛋白质：4盎司瘦里脊就可产生22克1流的蛋白质。

养生火锅-牛好牛(推荐商家)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）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！