

火锅品牌加盟 扬州火锅 常熟市牛真牛餐饮管理

产品名称	火锅品牌加盟 扬州火锅 常熟市牛真牛餐饮管理
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

卤牛肉

1. 买回的牛腱子肉（一定要牛腱子肉）切成大块（大约半斤，顺刀切成长条块），用水煮开，撇去浮沫；
2. 生姜、葱、花椒、大料、桂皮、香叶，少量树椒，牛肉连汤放入砂锅，煮开后焖；
3. 1个小时后，用筷子看是否戳得动牛肉，放盐；
4. 炒锅中加适量汤，放少许糖，酱油煮开，放入牛肉，收汁起锅，凉以后切片，食用。

这个是东北做法，加盟火锅，北京的做法是用黄酱炒过后着色入味。

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，扬州火锅，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，火爆火锅加盟，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，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。

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）。

红卤，加糖色卤制的食品呈金黄色（咖啡色，如卤牛肉，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，火锅品牌加盟，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！

火锅品牌加盟-扬州火锅-常熟市牛真牛餐饮管理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）在宾馆、餐饮这一领域倾注了诸多的热忱和热情，牛好牛一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张勇。