

# 上海淮南牛肉汤加盟咨询

生成日期: 2025-10-29

我们现在的的生活条件好,想吃什么肉都可以,比如鸡鸭鱼肉,猪肉,羊肉,牛肉等等,但是牛肉才是对人体\*\*有益处的肉,牛肉可以滋养脾胃,强健筋骨,化痰息风,止渴止涎,特别适合那些中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食用,而淮南牛肉汤选料非常讲究,牛肉都取制江淮一带黄牛为原料,这样的选材就知道淮南牛肉汤的不平凡。淮南牛肉汤江淮一带的黄牛骨头熬汤,煮牛肉时必须浸泡血污,内脏清洗干净,方可下锅同煮久经慢熬而成,味道醇香厚,鲜香爽辣,营养美味,有滋补养身的食疗功效,所以现在淮南牛肉汤越来越受欢迎,导致现在加盟淮南牛肉汤的人越来越多,他们的选择是明智的。淮南牛肉汤加盟是一件投资少见效快,可以快速实现你的创业梦想。洪福餐饮优服务、效率高、大发展。上海淮南牛肉汤加盟咨询



到过安徽淮南的朋友,大街小巷都见牛肉汤,地道淮南牛肉汤具有肉烂酥香、汤鲜味醇的特点。淮南牛肉汤分咸淡两种,咸的牛肉汤肉肥味鲜,而甜牛肉汤只是不加盐或者加了少量的食盐,汤汁喝起来清爽醇厚,两种都风味独特。小编有幸得到淮南牛肉汤的精确配方,就跟大家分享这道美食菜谱的做法。食材用料:牛肉500克、牛大骨**500g**、牛油500克。香料配方:桂皮2克、八角**5g**、丁香1克、白芷**2g**、草果1个、香叶3片、香砂2个、甘草0.5克、花椒20粒、红辣椒5个、山奈5克、陈皮**4g**。调料:食盐2克、鸡精2克、味精2克、胡椒粉3克、姜片45克、大葱**50g**、辣椒粉200克、香菜10克。淮南牛肉汤的做法:1.把牛骨、牛肉洗净,清水泡制2小时,然后进行焯水。2.焯好的放入到锅中,加入6斤水,把香料放入、大火烧开后放入牛肉,然后改中火熬煮,加入调料。3.等牛肉熟透时,取出,放冷,在冰箱冷冻1小时,拿出来切成片即可成牛肉片。4.牛油辣子制作:将牛油500克炼至没有腥味,放葱、姜片炸香捞出,下辣椒粉炸香即可。5.把牛肉汤倒入碗中,加入牛油辣子、香菜、葱即可完成。至此,这道美食大功告成!上海淮南牛肉汤加盟咨询洪福餐饮认为市场是海,企业是船,质量是帆,人是舵手。



焦庄烧饼是淄博美食之一，在淄博，焦庄烧饼可以说是家喻户晓。它是以个大、馅多、皮酥的特点受到大众的喜爱，刚出炉的焦庄烧饼正面黄如蟹壳，芝麻一层，皮薄馅多，外酥里绵，鲜香味浓，轻咬一口，油水便滋滋而出。发面的好坏是保证烧饼酥脆可口的重要步骤，发面不能够用酵母，而是用老面引子，这样和的面能够软硬适中，有劲道。肉馅需用上好的五花肉，过肥则太腻，过瘦则无香，并辅以博山的小香葱，莱芜的老姜、博山花椒等佐料。馅要剁得细腻，否则影响烧饼的形状。准备妥当后，将发好的面团揪成大小一致的面季子，揉圆，压成小饼，包上肉馅和小香葱，沾上一层芝麻，再压成薄薄的大饼。压饼要求用力均匀，肉馅才能均匀，饼才圆、薄。将薄薄的饼子迅速贴到炉子的内壁。烧饼炉内部是一个陶瓷的瓦岗，外部以黄泥包裹抹平，有较好的保温性。烤烧饼用焦炭，不能见明火，火不能太旺，太旺烧饼易烤焦，太低，烧饼又不香脆，这样几分钟后香喷喷的皮酥、个大、馅多的博山焦庄烧饼就出炉了。

在日常生活中，烧饼是日常比较常见的一种食物，吃起来也是非常的香，口感非常不错，因此也一直受到人们的青睐，但是对于有些人对于普通的烧饼和焦庄烧饼分不清楚，有的人就想着自己在家做烧饼，但是不知道怎么做，那么下面就简单介绍一下焦庄烧饼的做法。焦庄烧饼的食材：面粉，配料有猪肉、大葱、芝麻、酱油、盐等。焦庄烧饼是日常比较常见的一种食物，而且在大街上也都会经常遇到，里面可以包入鲜肉、梅干菜、牛肉等等都是不错的，可以根据自己的口味放入馅。焦庄烧饼的做法：一般通常首先将和好的面，撮下馒头大小的一块面包上肉馅，然后在面板上用擀面杖擀一擀，接着放到一个光滑的凸形瓷器上，用手沾着水压得更加薄一些，然后上面撒上一点芝麻，将烧饼放进烤炉里面，烤5分钟左右就可以直接食用了。用心才能创新、竞争才能发展。



淮南牛肉汤选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例经传统工艺炮制。久经熬制而成，青香可口，不黑汤，喝多不上火，噁不干，再配以粉丝和干丝，令人百吃不厌，是江豫皖一带家喻户晓的名小吃，淮南牛肉汤的由来：清乾隆年间，淮南人翰林大学士张政深研百草，擅长美食，曾任宫廷御膳，深得皇上厚爱。告老还乡，回到山清水秀的淮河岸边，将清宫秘方流传后人。因此淮南牛肉汤以它特有的风味名盛淮河两岸，传遍大江南北，百吃不厌。据有关淮南牛肉汤铺老板介绍。淮南牛肉汤起源于安徽淮南谢家集区的孤堆回族乡。相传该地生活回族为主，以牛肉作为主要的肉类，淮南周边的黄牛（应该就是鲁西黄牛），肉质较好。该地回族人自制牛肉汤食用。孰不知该地渐渐做起牛肉汤生意，逐渐传入淮南的李郢孜镇、唐山镇、杨公镇、孙庙乡等地，后以李郢孜镇大菜市街附近比较有名。后传至蔡家岗汽车站附近以及寿县等地。逐步传播多地。洪福餐饮以人才和技术为基础，创造优异产品和服务。上海淮南牛肉汤加盟咨询

洪福餐饮的服务永无止境，工作不断进取。上海淮南牛肉汤加盟咨询

牛肉面、排骨面的底汤可以用素高汤。为了使底汤不显的寡淡无味，我们可以采用一些常见的食材同样能调制一份高大上的素高汤。准备水萝卜半个，处理干净后切成大块；红萝卜一根处理干净后切段；青西红柿一个洗净改刀成块；大葱白两段，老姜一块拍破，食盐五克。上锅加水（铝锅或不锈钢锅）五斤左右，凉水放入红白萝卜和姜块，大火烧开后转小火炖三十分钟左右。之后下入西红柿和葱段，转中火再次烧开后，之后再转小火慢炖。一小时之后，当西红柿软烂、汤呈淡白中透着微红时，捞出红白萝卜和葱姜西红柿残渣，然后再调入食盐搅匀后即可使用。其它如豆芽菜，莴笋，冬瓜，菌类等食材也都可以用来熬制素高汤，只需要根据自己的口味和需求合理搭配就可以了。小提示：全程尽量保持小火慢炖；当食材的鲜度基本释放完之后要马上捞出；除了调入少量食盐外，不需要再添加任何调味料和辛香料，以免影响高汤鲜度和口感。上海淮南牛肉汤加盟咨询

淄博洪福餐饮有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在山东省淄博市等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为\*\*\*\*，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将\*\*淄博洪福餐饮和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！