



小黄牛吊龙

牛肉火锅讲究清淡甘和。清，是保持原味和营养；淡，是加配料调味后“淡而有味”；甘，是甘甜适口；和，是用辅料菜和酱碟调和。正宗的牛肉火锅所用的食材，一般以三年内的黄牛肉为佳。从活牛到入口，要经历认真挑选、精细分解和小沸浸煮的过程，每一步都是对厨师和食客的考验。上好的黄牛肉，无需过多调味，全凭牛肉部位和切肉师傅的手艺。

品尝牛肉鲜甜滋味的关键，不妨试试营养滋补的清汤锅底，再多加入些蔬菜涮煮，引出鲜香滋味。11月，京华阁推出精品黄牛肉，带来妥帖人心的满足。🐮