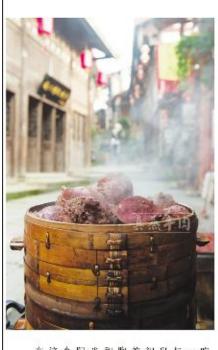
牛肉美食推荐



# 真蒸牛肉

## 牛肉行业的耀眼新星



在这个阳光和煦的初夏与一 货朋友相约 在茶楼读事,读完后就 东拉西扯的聊起了吃的。说起满城 一一道来:小龙 新开的馆子,他是 鱼肉店、上鸡店 ..... 说 得我 不住的吞口水。突然他停下来,移着赌局冲着我笑,慢吞吞地说:最近在成都吃了一次华肉,那个奶眼、 清水煮的、拌的,品类多、味道 , 尤其是他家的蒸牛肉、清水助 闭上眼 也吃 得出 他家的味儿 随着他的指引我专门去享受了

这些年市面上主题餐厅品美也多了起来,有什么战友情的、同学 上 山下乡的、或者有什么历 史育景的等等,而这家主题餐厅有 些不一样。经深入了解,这是重庆 同光食品发展有限公司航下"真蒸"牛肉品牌投权合作经营的专业 牛肉主题餐厅,她以专项食材为主 深 挖 食材 背 后 的 文 化 。 对 于 功高。中国大文豪郭沫若称其为: 中国国贸、曾中泰生。

远远看去。"真蒸牛肉主题餐 店招假日,店招上一头牛供向 火红的太阳 , 顶 示 着 店 内 生 意 红 红 蒸蒸日上,走进店内,简洁 关 观 清 夷 , 店 内 元 素 都 是 有 关 牛 的。 听 唐 员 介 绍 ,店 内 主 要 经 营 牛 肉系列菜品。具体菜品 有蒸牛肉系 列;清水煮系列;拌菜系列等其它 手 工 牛 肉 水 饺 、 手 工 牛 肉 蒸 饺 、 粉 蒸牛肉等菜品,加上店主的特色菜

煮上十来分钟即可食用。简单到极 ,味道没得说,好吃极了。还有 蒸的牛肉,有点象我们传统的肉牛肉,可人家是"蒸"的,味道同样 很巴适。这些菜品确实营养、健 康、时尚。

出于好奇。我跟店长进行了长 时间的聊天,他也耐心的聚我聊了这家牛肉店的方方面面,聊到那几 还对不时的给我相关食品材料、文字资料和图片,近两个小时的攀状中,我算是了解清楚了"真然牛 的方方面面,

对于特色菜品的来源,还有一 段历史故事呢.

### 真蒸牛肉/丝路传奇

相传太和年间,李公德裕因"牛之争"被贬为"西川节度使"。 马互市政令、组织商队赴 西藏、印度散茶马、丝细、瓷器等 商资(南方丝路)。商队长期穿行崇山 廿四味中草药七日腌制再蒸熟 上即吃即取;其 二为清水牛排 样先行腌制 ,用时取半锅山泉 入牛肉、菜干,煮约 且汤可喝,热气膀胱 刻即可食 久以来,这些美味就被古道上的人 们 口 口 相 传 ,其 断 为 了 方 使 众 人 便 与其妻曾氏专职唯、蒸牛肉,众众人皆再妻为"真慈牛肉"。李氏家族 神,美味传承至今。

对于这两道菜的介绍,我就用出家了 原文了,他们比我专业,说的更清楚的。 蒸牛肉产品确系我国西南区域民间流 传至今的一种特别吃法,因其味道、口感、营养等多方面都适合现代人追求健康 美食的需求,故同光食品公司在其传统的 古法制作工艺基础上加入现代制造元素 使其产量增大、质量保证、适合异地消费 等特性。以此让人们把这种美食带到更远

#### 真蒸牛肉

是通过维承占法制作工艺创新和运营 模式创新,精推细选优质牛肉,开启全球牛肉新吃法--牛肉"蒸"着吃.蒸牛肉是经过传统移制中草药配方腌制调味后蒸制而成。利用蒸汽使其成熟,这样食材的营养 成份得到最大限度的保留,牛肉质地细嫩,口感软滑,牛肉原味绵长,须覆传统 卤牛肉、牛肉干的口感与味道,老少皆

#### 清水牛排

是另一种营养吃法之一。需在全求范 围寻求合适产地、合适牛龄的黄牛牛排。 通过传统秘制中草药配方腌制调味后,可 以清水"煮'着吃。其肉醇香、滑脆,口 窗余香,清水煮后的汤鲜香好喝,回味无 穷。西式刀叉吃中式牛排,味好、时尚、 情调.

我们聊了牛肉食品、牛文化,同时基于 现在状况,我们也进行了牛肉商业开发潜 力的探讨.





目前,中国是全球牛肉消费需求增长最快 的市场,人均牛肉销量每年增长率为20%,其消 费额已超过欧盟,仅次于美国。农业部的散推统计显示,2017年,我国牛肉消费量超过 1000万吨,市场规模达到4000亿元以上。

牛肉消费历史久远,传统销售占比很大,同 时国内牛肉产业化水平相对低下,不同产地、 不同品种、不同饲养方法、不同部位的牛肉都 是不一样的,所以说牛肉的材料品种也是非常 多的,品质也是有高底之分的。同样目前市场 上的牛肉也是混杂不清,质量参差不齐,注水 肉、假肉、拼接肉、注脂肉等什么肉都有,还 有卫生不达标的屠宰场各地都有,普通消费者 很难辨其真伪,只有专业人员,正规采购途径 才能保证其材料品质。牛肉市场的规范经营, 供应质量保证牛肉就是行业大势。

随着人们生活水平的提高,人们对底脂肪 的健康食品的需求日益增加,同时专家指出: "目前国内牛肉熟食市场呈多元化、连锁化、 规模化的发展特征。"同光真蒸牛肉因其口味 醇香、原汁原味、全国首家"蒸"制工艺牛肉 将颠覆传统熟食牛肉市场格局。公司使命与国 家产业发展大势结合到了一起。

看着店长读的兴致勃勃,我就问:你们目 前发展的怎么样,盈利能力怎么样?

他说:这个"真蒸牛肉"主题餐厅开店 实施半年以来迅猛发展,已在海南、广东、 广西、重庆、湖南、四川等省市有近五十家 唐先后开业营运,各店经营状况良好,目前 还没有一家亏损店。说着给我拿了两张利润 方面的领算表,我看了看,其盈利能力真的 还不错。一个200个平方左右的店铺每天只 销售25斤牛肉和其它品种,每月就会有 3.5万的纯利收益,一年下来超过40万。稍 一点的300到400个平方的,一年下来超过 60万的利润,经营餐饮能达到这个收益还真 的不错。

吃饱喝足,回味着这家牛肉味几,和店 家握手言别,并告诉他一定要去他们总部参 观考查,把这个不一样的牛肉真正摘明白。

咨询/服务: 18109089918





























































