

## 【牛霸王土產牛肉專賣店】--台南阿安 30 年老店

# 現宰精選上等溫體牛肉，台南人記憶中的味道

位在樹林區「牛霸王土產牛肉火鍋」是來自台南 30 年老店的「阿安牛肉」，嘴刁的台南人離開故鄉後，總憑著記憶中的味覺在都市裡找尋故鄉的味道。「阿安牛肉」從台南佳里小鎮北上開分店，讓離鄉背井的台南遊子一溫懷鄉味道，並將台南的好味道推薦給懂得品嚐的饕客們。

店內招牌的牛肉火鍋，涮牛肉片分成「肋眼」、「生牛肉」兩種肉質，「肋眼」因位在牛肋骨附近，肌肉活動量較小，油花分布較均勻，口感較「生牛肉」滑嫩，「生牛肉」則是較有嚼勁，除牛肉火鍋外還有現炒的牛肉料理，內用還有古早味肉燥免費吃到飽，台南的肉燥、牛肉都第一等的講究火候功夫，冷冷的冬天喝進暖暖的牛肉湯配上香噴噴的肉燥飯，人生一大享受，思鄉之情完全被撫慰。

採用以本地黃牛作為食材且限當天 12 小時內現宰現做，湯頭是用牛龍骨和數十種蔬果及獨家中藥秘方熬煮八個小時以上，湯頭濃醇甘甜，全程不加人工香精、味精，以骨頭天然骨髓帶出湯頭的甜味，保證喝了一碗會接一碗。而牛肉具有優質的蛋白質、維生素、鐵質、維生素 B6、B12，還含有鋅跟鎂，對於有傷在身的人食用可以幫助傷口修復，是屬於優質紅肉。