

怎么区分正宗西安左左香老潼关肉夹馍

产品名称	怎么区分正宗西安左左香老潼关肉夹馍
公司名称	西安同辉餐饮管理咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	西安市新城区长缨西路1号华东万和城1号楼12303室
联系电话	17791784360

产品详情

西安是十三朝古都，是一座古风气息浓郁的历史文化名城，每天，都会有全国各地的游客蜂拥而至，到西安来探寻古城的辉煌历史。其实西安不仅仅有着悠久的历史、众多的文物古迹，还有着很多让人垂涎欲滴、恋恋不舍的特色美食。来到西安，不仅可以欣赏美丽的风景，还可以饱尝可口的美食。

在陕西，有种风靡全国的小吃叫肉夹馍，肉夹馍是陕西美食的灵魂符号，肉夹馍以软烂醇香、肥肉不腻、瘦肉不柴的特点深受广大吃货的青睐。外地人来西安，必去寻找的一样小吃就是肉夹馍，可是就是到了此地，如果没有熟人引荐未必就能吃上正宗的。所以，告诉大家一个秘密：

“正宗的西安肉夹馍，里头只夹肉，不会夹其他的东西”。

潼关肉夹馍刚出炉的烧饼里面是一层一层的，纹理清晰，皮薄酥脆，外焦里嫩，咬一口，掉渣烫嘴，口感好。腊汁肉也是暖暖的非常的酥烂肥瘦相间、夹筋带油，肥而不腻、瘦而不柴，一咬下去鲜咸的肉汁渗透出来唇齿留香，非常地道的西安味，敦实、淳朴、美味。

去西安吃肉夹馍，还有个讲究，就是吃的时候，必须来上一碗凉皮，再来上一瓶汽水，本地人称作“三秦套餐”，荤素搭配吃着舒坦，满满一口，馍和肉融化到嘴中，此刻真是爽呆啦！

多数人还是比较追求正宗口味的，即使是肉夹馍这种简单小吃，在不同的地方制作，口味口感也是天差地别的。想要吃正宗肉夹馍的话，那还得回到西安来，正宗的西安肉夹馍制作上不同以往，西安几乎遍地都是肉夹馍这种小吃，这是他们的特色代表之一，所以相当的常见。来西安吃了肉夹馍之后就知道有很大的区别了，完全与众不同的口感口味，所以要学习肉夹馍技术还是到西安，因为本地的特色是很难模仿的。

【左左香老潼关肉夹馍】项目介绍

培训方式：线下

教学模式：手把手一对一教学

学习时间：一般3-7天学会，不限制时间包教会

门店数量：3000+

所在地区：西安

经营品类：肉夹馍，凉皮，酸辣粉

招商区域：全国

适合人群：小本创业、自主创业