

普洱肉夹馍加盟多少钱双线接单

| | |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 普洱肉夹馍加盟多少钱双线接单 |
| 公司名称 | 西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村） |
| 联系电话 | 13119135353 |

产品详情

多种特色的系列，挑战您的味蕾。开餐饮加盟店，怕的就是留不住老客户。因为只有不断推出新产品，才能赢得老客户的支持。但是加盟开赵家腊汁肉夹馍馆就没有这方面的担忧，其丰富的菜品系列，足以惊讶您的味蕾。赵家腊汁肉夹馍馆除了主打六款精品肉夹馍以外，还有特色系列的美食供您挑选，凉、炒、烤、煮、卤、炖等美食系列是应有尽有，在赵家腊汁肉夹馍加盟店，菜品之丰富，足以让您天天不重样，百吃不厌。

陕西肉夹馍的做法步骤：

1. 猪里脊肉500克，肥三瘦七，改切成大块，加两匙盐、少量鸡精、胡椒粉、一勺老抽、两大勺料酒，七八片生姜，拌匀，腌制40分钟。
2. 卤料一袋，过水冲洗滤干备用。
3. 高压锅倒入小半锅水，倒入卤料，加两勺盐、一大勺老抽、一大勺香辣酱、一小勺鸡精、一大勺红糖，搅拌均匀，将水烧开，下入腌过的肉块，然后盖上锅盖，上汽后改小火，炖25分钟。
4. 闷肉的过程中来做馍，面粉250克置于盆中，中间做个窝，将80ML温水与5克酵母粉调匀，倒入窝中。
5. 搅匀后揉成光滑的面团，此面团不用揉至完全阶段，揉至扩展阶段就可以了。

赵家腊汁肉夹馍做法：

- 1、连骨带皮五花肉洗净，各切成两段；

- 2、凉水入锅，中小火煮开，保持沸腾2分钟左右，捞出用不烫手的热水冲洗干净；
- 3、炖锅中加入适量水，大约没过肉就行；加入老汤调料，煮开，保持沸腾5分钟；
- 4、香料装进茶布袋；
- 5、葱姜切大块儿，装进另一个茶布袋；
- 6、将焯过水的猪肉和香料袋、葱姜袋一起放进炖锅，加入适量料酒；
- 7、煮开后尝尝汤汁的味道，如果不够咸可以再加点儿盐，这个需要稍微咸一点儿；
- 8、大火煮开后，转小火焖炖至骨酥肉烂，捞出肉块，剔去骨头；
- 9、放回炖锅，继续小火炖至沸腾，关火焖到凉；
- 10、吃之前再次煮开：肉色酱红，酥烂入味，要用漏勺才能捞出来，筷子一夹就碎了。