

济源凉皮肉夹馍加盟产品定期升级培训

产品名称	济源凉皮肉夹馍加盟产品定期升级培训
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

老潼关肉夹馍是在西北地区民间广受欢迎的一种小吃，以陕西地区的“老潼关肉夹馍”（猪肉）和宁夏地区的“羊肉肉夹馍”为主。腊汁肉夹馍是陕西省西安市有名小吃。腊汁肉是用一种锅占制的普什肉，但比一般酱肉酥烂、滋味鲜长。由于选料精细、调料齐全、火候到家，加上使用陈年老汤，因此所制的腊汁肉与众不同，有明显的特色，人们称赞它是：肥肉吃了不腻口，瘦肉无法满嘴油。不用牙咬肉白烂，食后余香久不散。宁夏的肉夹馍为羊肉菜馅，每个摊前摆有炉子，和西北其他地方的馍没有区别。但是新出锅的羊肉味道可比冻牛肉饼好多了，再加上时令蔬菜，分量很足。

说起地方特色小吃，那就不得不提起在中国餐饮文化历史长河中有着浓墨重彩的肉夹馍。历经数百年的历史，肉夹馍在全国各地依然深得食客们的喜爱。尤其是在寒冷的季节，幸福的事情莫过于吃上一个热气腾腾的肉夹馍。今天的特色美食---赵家腊汁肉为各位吃货们呈现的就是曾经让皇吵着要吃的赵家腊汁肉夹馍。什么，皇爱吃的肉夹馍，那该是什么样的一碗肉夹馍啊!

肉夹馍的馍一定要是陕西的白吉馍，白吉馍原产自陕西咸阳，在西安北叫做“起面”，为什么叫起面呢？是因为白吉馍在烤制过程中会因为受热的原因而两面鼓起。

肉夹馍用的馍分两类，一是白吉饼，是虎背铁圈菊的饼子；二是老潼关的饼子，外焦里嫩，条纹清晰，内部呈层状。两种饼子吃起来区别就是老潼关的饼子酥脆皮薄，像油酥饼。