

济宁肉夹馍老师一对一指导

产品名称	济宁肉夹馍老师一对一指导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

济宁肉夹馍老师一对一指导018

肉夹馍，实际是两种食物的绝妙组合：腊汁肉，白吉馍。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到。馍香肉酥，肥而不腻，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱。腊汁肉夹馍由三十多种调料精心配制而成，由于选料精细，火功到家，加上使用陈年老汤，因此所制的腊汁肉与众不同，具有色泽红润，气味芬芳，肉质软糯，糜而不烂，浓郁醇香，独特风味。

据史料记载，腊汁肉在战国时称为“寒肉”，当时位于秦晋豫三角地带的韩国，已能制作腊汁肉了，秦灭韩后，制作工艺传进长安。文昌门内的馆子命名为秦豫肉夹馍，隐喻着自己是正宗的腊汁肉名店。腊汁肉的做法是：选用上等硬肋肉，用盐、姜、葱、苹果、蔻仁、丁香、枇杷、桂皮、冰粮、大香等20多种调料汤煮而成，煮汤者是历代流传下来的陈汤，较少加水，樊记腊汁肉其所以有名，与已有近80年历史的腊汁汤密切相关。

老潼关肉夹馍可谓是非常热销的一种美食小吃，由于它鲜香味美，食用方便，并且市场售价低，人人吃得起，所以做肉夹馍生意的每天收益极其可观。很多投资者就从中发现了商机，也想投资做老潼关肉夹馍生意，对此小编告诉大家推荐来青岛膳学派餐饮学习正宗的肉夹馍技术。