

肉夹馍好做吗，腊汁肉是怎么做的

产品名称	肉夹馍好做吗，腊汁肉是怎么做的
公司名称	济南盛福来特色小吃总部
价格	1000.00/件
规格参数	
公司地址	济南市经十路
联系电话	13256728087

产品详情

肉夹馍是古汉语“肉夹于馍”的简称，中国西北特色小吃之一，以陕西地区的“腊汁肉夹馍”（猪肉）和宁夏地区的“羊肉肉夹馍”为主。腊汁肉夹馍是陕西省著名西府小吃和西安著名小吃。宁夏的肉夹馍为羊肉馅。每个摊前摆有炉子，和西北其他地方的馍没有区别。提到陕西，不能不说说地道的腊汁肉夹馍，松软的热馍夹着美味多汁的腊汁肉，咬上一口，满口肉香，让人满足不已。

外地人首次听说肉夹馍，都认为是病句，这是与古汉语有关，肉夹馍，其实是“肉夹于馍”。老百姓无需文绉绉地讲之乎者也，加上陕西人性急，直爽，省去“于”字，喊起来便当些，就像吃面不嚼一样，有快就有慢，就像闻名天下的羊肉泡馍，吃时就不能着急，肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到极致。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。关中产面，关中也善于食面，这白吉馍是用半发开的面，团捏成饼，在火炉里烤熟的。因制饼时用了特殊的手法，用刀轻轻划开，其内部竟天然地一分为二，只需把腊汁肉切碎了向里填充就行了。现在的城镇人最不喜欢吃肥肉，但此肉肥而不腻，瘦则无渣，深为食者所好。肉夹馍之用肉亦有三种，纯瘦，肥瘦，肥皮。卖家只需看你点名要哪一种，就知道你吃肉夹馍的历史和道行。一般的年轻人，以女子居多，喜欢吃纯瘦；有些个食馍年头的，要肥瘦，这东西要肥瘦均匀才香；骨灰级食客，是要吃肥皮的，顾名思义，就是肉皮和它下面的少许脂肪，肥而不腻，胶糯香滑，是腊汁肉中的精肉夹馍遍及西安大街小巷。咬一口外皮酥脆，其内绵软的白吉馍。满嘴香醇可口的腊汁肉和白吉馍的诱人味道，不由你不满口生津，真是人生一小快乐。经常见食客吃肉夹馍时，坚持而食，淋漓满手，实在可惜喷香的肉汁。正宗吃肉夹馍的姿势为水平持馍，从两侧咬起。水平持馍，可以使腊汁肉肉汁充分浸入馍中，不致流出；如从白吉馍中间咬起，腊汁肉会从两侧挤出。

联系人：王老师 咨询热线：13256728087 0531-86114866 网址：<http://www.jinanxiaochi.com>
qq客服在线；2467243785 电子邮箱：2862060736@qq.com

公司地址：济南市槐荫区经十路27180号