

# 陕西特产 大皮院老孙家同盛生牛羊肉泡馍礼盒

产品名称	陕西特产 大皮院老孙家同盛生牛羊肉泡馍礼盒
公司名称	西安市莲湖区康美园食品批发商行
价格	26.00/盒
规格参数	品牌:老同盛生 是否进口:否 生产许可证编号qs:610104013084
公司地址	陕西西安市丰庆路东口瑞丰小食品批发商行
联系电话	86 029 84490061 13389231719

## 产品详情

千百年来，陕西特产、清真美食——腊牛羊肉、牛羊肉泡馍，以其独特的风味深受国内外各界人士的喜爱，被誉为“天下第一碗”。为了使风味独特的牛羊肉泡馍走出神州，百年老字号“同盛生”清真食品公司，在这一名吃的制作工艺上，精心研制出具有特鲜、香、味全的方便名吃，与各界朋友共享这一清真饮食文化的奇葩。

清真食品

大皮院老字号 老孙家 同盛生 风味民族小吃 方便牛羊肉泡馍

【家庭五包装】

牛羊肉泡馍是西安最有特色最有影响的食品。古称“羊羹”，宋代苏轼有“陇馐有熊腊，秦烹唯羊羹”的诗句。羊肉泡馍的烹饪技术要求很严，煮肉的工艺也特别讲究。其制作方法是：先将优质的牛羊肉洗切干净，煮时加葱、姜、花椒、八角、茴香、桂皮等佐料煮烂，汤汁备用。馍，是一种白面烤饼，吃时将其掰碎成黄豆般大小放入碗内，然后交厨师在碗里放一定量的熟肉、原汤，并配以从末、白菜丝、料酒、粉丝、盐、味精等调料，单勺制作而成。牛羊肉泡馍的吃法也很独特，有羊肉烩汤，即顾客自吃自泡：也有干泡的，即将汤汁完全渗入馍内。吃完馍、肉，碗里的汤也被喝完了。还有一种吃法叫“水围城”，即宽汤大煮，把煮熟的馍、肉放在碗中心，四周围以汤汁。这样清汤味鲜，肉烂且香，馍韧入味。如果再佐以辣酱、糖蒜，别有一番风味。是一种难得的滋补佳品。西安的羊肉泡馍馆很多，其中老字号有“老孙家”、“同盛祥”等较有名气。

事实上，羊肉泡馍在西安广受欢迎并不只是因为它的美味。它和西安的许多特色小吃一样，在

街上随处可见，而且价格公道，是一种全民食品。不管身份高低贵贱，只要想吃，就能吃得起。

羊肉泡馍的烹饪技术要求很严，煮肉的工艺也特别讲究。与肉合烹的「托托馍」酥脆甘香，入汤不散。用餐之前，须把「托托馍」掰成碎块。掰馍讲究越小越好，这是为了便于五味入馍。然后再由烹饪师烹调。煮馍讲究以馍定汤，调料恰当，武火急煮，适时装碗，以达到原汤入馍，馍香扑鼻的要求。

建议食用方法：

1、建议煮食口味更好、请在水未开时，将肉、浓缩鲜汤、泡馍油脂放入锅内，文火煮开，再放入适量调味品，煮2-3分钟即可，煮好后好，放上香辣酱，就上糖蒜，嗨，老孙家牛羊肉泡馍---真好，真地道！

2、如有条件 也可以在煮馍的时候适当添加一些菜料，比如熟牛羊肉、粉丝、葱丝等等。

注：本店配有实体店，货物销售较快，购买之前请先联系是否有货，所有物品均为近期或当月生产，诚信经营，童叟无欺，请放心购物！祝您购物愉快！