

烤面筋刷什么酱好吃,肉夹馍烟台有教的吗

产品名称	烤面筋刷什么酱好吃,肉夹馍烟台有教的吗
公司名称	济南盛福来特色小吃总部
价格	1500.00/件
规格参数	品牌:盛福来 型号:不限 学期:不限
公司地址	济南市经十路
联系电话	13256728087

产品详情

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，腊汁肉其所以有名，与已有近80年历史的腊汁汤密切相关。据说是从清代小贩毕仁义作坊买的，而毕仁义作坊的陈汤是从他曾祖父那里传接的，当然火工也需特别讲究，地道的腊汁肉色泽红润，酥软香醇，肥肉不腻口，瘦肉满含油，配上热馍夹上吃，美味无穷。编辑本段传说 腊汁肉历史悠久，远近闻名。其色泽红润，气味芬芳，肉质软糯，糜而不烂，浓郁醇香，入口即化。素有“肥肉吃了不腻口，瘦肉无渣满含油”的赞语，用白吉馍夹腊汁肉，更是别有风味。俗称腊汁肉夹馍。 腊汁肉，在战国时代称“寒肉”。当时位于秦晋豫三角地带的韩国已能制作，秦灭韩后，制作技艺传至秦地长安，世代流传至今。其实，“寒肉”发展至今之腊汁肉，基本上属于卤汁肉类。早在《周礼》一书中提到的“周代八珍”中的“渍”就是它。北魏贾思勰《齐民要术》记载的“腊肉”制法，与今天腊汁肉的制法基本相同。只是现在的选料、制法更为讲究。

想学习小吃技术就来济南盛福来学习吧，我们这有专业的老师教授技术，技术包教包会，学期不限。

联系人：王老师

咨询热线：13256728087 0531-86114866

网址：<http://www.jnxc58.com>

qq客服在线；2644246019

电子邮箱：2862060736@qq.com

公司地址：济南市槐荫区经十路27180号