

米线肉夹馍加盟 肉夹馍加盟 赵家腊汁肉加盟

产品名称	米线肉夹馍加盟 肉夹馍加盟 赵家腊汁肉加盟
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

肉夹馍，是陕西最有名的小吃之一。说是“肉夹馍”，其实是“馍夹肉”。咬一口圆圆的肉夹馍，真是唇齿留香啊！香喷喷脆生生的两层烙饼，中间夹着浇了卤肉汁的剁碎了的深红色的红烧肉，肉汁的鲜味儿、脆饼的香味儿在口中久久不散，让人回味无穷。

爷爷奶奶在西安生活了几十年，自然学会了陕西名食肉夹馍的做法。我看着爷爷做肉夹馍，真是越看越馋。首先是和面，这个过程需要技巧，也很费时间。先要在盆子里倒上一些面粉，再加入适当的发酵粉，一边加水一边用筷子搅拌，当试着面絮的干湿程度刚好时，就把它揉成一个面团，放在盆子中间。爷爷还要给面盆用棉被和热水搭一个“暖和的小窝”。我很好奇，就问：“爷爷，难道面也要‘睡会儿觉’才能吃吗？”爷爷开怀大笑，说：“再过两个小时，看它会变成什么样子？”这段时间，爷爷要把一大块五花肉放进锅里煮，也要两个多小时，还要加进十多种佐料呢

年收入在二十万左右，却只凭一个肉夹馍。作为赵老厨项目的加盟者，很多人都认为我是成功的。而在分析自己成功背后的原因时，我不禁感叹，赵老厨真是给力。为什么这样讲呢？

肉夹馍不仅种类繁多，而且味道鲜美。馍是指白吉馍，肉是指腊汁肉，馍酥肉香，肥而不腻，令人吃完回味无穷。腊汁肉历史悠久，并且选料精细，火功到家，加上使用陈年老汤，因为所制的肉色泽红润，肉质软糯，糜而不烂，可谓“色香味俱全”，而且有“中式汉堡”的美誉，人们吃后唇齿留香。

赵家腊汁肉加盟总部对创业者实行全程保姆式扶持，公司提供店铺选址方案，协助加盟商选到适合的店铺。装修设计及装修整店输出服务。到店提供各项操作技能培训，开业现场指导，店面经营管理、营销培训及店铺运营过程中的督导服务。还将不定期组织深化培训班，加盟店主交流大会，加盟店相互参观学习等活动，公司负责原物料配送。