

## 肉夹馍加盟店 肉夹馍加盟 赵老厨

产品名称	肉夹馍加盟店 肉夹馍加盟 赵老厨
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

肉夹馍的用肉有三种：纯瘦、肥瘦、肥皮。卖家只需看你要哪一种，就知道你吃肉夹馍的历史和道行。

一般年轻女孩喜欢吃纯瘦的，个别要肥瘦均匀的，认为这样才香，而骨灰级食客，是要吃偏肥的，因为卤过的肥肉肥而不腻，胶糯香滑，是赵家腊汁肉夹馍中的精品。

肉夹馍加盟的做法看似简单，其实也有不少学问和技巧包含在其中。肉夹馍分为两个大类——肉和馍，肉是腊汁肉，馍是白吉馍。做白吉馍时，要把软硬适中的面团捏成扁圆形，然后放进专用的机器里。过不多久，那淡淡的香味便徐徐飘了出来，此时，白吉馍就烙好，可以开锅了。做腊汁肉时，要把新鲜的猪肉洗净放入锅里，再加上水和独有的配料，最后用大火煮上半个小时，香喷喷的腊汁肉也就做成了。两样都做好之后，要把白吉馍从中间切开，但不要切到底，接着把剁好的腊汁肉夹在白吉馍中间，再加上香菜和腊汁，喜欢吃辣的朋友还可以在里面加上点朝天椒。这样，肉夹馍就做好了，而且色、香、味样样俱全。

中国餐饮正进入一个“供大于求、竞争同质化”的阶段。并且随着跨界人士的进入，餐饮经营也会越来越困难，餐厅陷入困境也是理所当然。但有的餐厅能够逆势生长，而有的餐厅则渐渐消亡，只因他们陷入了餐饮困境两大误区。

商场上的竞争是残酷的，你必须在承受的同时还需要“活下去”，开餐厅就是一条“不归路”，特别是互联网的兴起，消费群体的改变会让餐饮经营变的“越来越难”。

俗话说得好：“人是铁，饭是钢，一顿不吃饿得慌。”我们每天都在和美食打交道，有人喜欢吃天上飞的，有人喜欢吃地下跑的，还有人喜欢吃水里游的……而我最喜欢的食物就是陕西特色美食---肉夹馍。

外地人听说“肉夹馍”，都以为是病句。其实这与古汉语有关，“肉夹馍”其实是“肉夹于馍”的简称。肉夹馍的口味很多：有“腊汁肉夹馍”、“肉燥子肉夹馍”、“潼关肉夹馍”……