

咸阳腊汁肉配方 腊汁肉 新丝路餐饮

产品名称	咸阳腊汁肉配方 腊汁肉 新丝路餐饮
公司名称	西安新丝路餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区大都荟4号楼一单元
联系电话	18710711186

产品详情

有了稳定的流水，就开始琢磨开分店了。腊汁肉首先我先说下什么情况下可以开分店。就说说我旁边有一个店，专门做炒饭的。

是一家三口，还另外请了一个人。腊汁肉生意还可以，每天能卖个千把块，但是很累，而且很依赖与炒饭的师傅，也就是他的父亲。

来一个炒一个，速度比较慢，耗能比较大，还依赖与技术，弄的那位父亲很是劳累。腊汁肉所以我个人不建议大家开那种炒菜炒饭的店，因为这种店面比较依赖师傅的技术，腊汁肉，换了师傅味道就换了。

招商加盟，其旗下品牌是西安赵家腊汁肉店。腊汁肉西安赵家腊汁肉店位于西安市高新区高新四路赵家坡，尊唐人赵先开为始祖。

腊汁肉相传药王孙思邈于终南山采药，回程时夜宿山下樵夫赵先开家中。当时药王饥寒交迫，赵先开拿出仅存的过年腌肉大火煮熟奉上。

药王吃肉喝汤，度过一关。因见赵先开心善老实，药王引为忘年交。腊汁肉为表心意，药王特调二十余味中草药，秘传赵先开煮肉之方，制出之肉醇香厚重，回味无穷。从此，赵先开便以煮肉为生，因肉烂如泥，汤浓如腊，人称"腊汁肉"。

开元年间，腊汁肉唐明皇为杨贵妃遍寻天下美食，赵先开经过层层筛选被选入宫廷，进了御膳房，由于

声名远播，德高望众，咸阳腊汁肉的做法，被称为“赵老厨”。

腊汁肉赵老厨进宫之后，苦心孤诣，咸阳如何炖腊汁肉，潜心竭虑，精选肥猪身上的前肩肉，又经御医和御厨的多方襄助实验，调整火候和配方，煮出的肥肉肥而不腻，咸阳腊汁肉配方，瘦肉瘦而不柴，汤汁香浓，终成“赵家腊汁肉”。

腊汁肉此肉当时深受唐明皇与杨贵妃的喜爱，再配以赵老厨的黄酒，更是食不能忘。“安史之乱”时，赵老厨出宫，将手艺传于后人，一代一代就这样传承了下来。

咸阳腊汁肉配方-腊汁肉-新丝路餐饮由西安新丝路餐饮管理有限公司提供。西安新丝路餐饮管理有限公司（siluzhaojia.com/）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！