

赵家腊汁肉夹馍 肉夹馍 新丝路餐饮

产品名称	赵家腊汁肉夹馍 肉夹馍 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

《周礼天官腊人》曰：“腊人掌干肉，凡田鲁之既胖之事。”《周易》中也有“腊肉”的记载。

腊魔制品，是中国古代劳动人民的
一大创造，鱼类、肉类等食材经过腊制加工以后，能贮藏较长时间，经其
烹调可做出许多名菜佳肴。如果将腊汁肉做菜，更是具有独特的风味。

那是在清代，西安城里有一位姓樊的官员，一向清正廉洁，体恤民情。有一年灾荒，他秉力救济灾民，
赵家肉夹馍品牌，资助一年轻人母安业。

要说起陕西，肉夹馍，你脑海中肯定会浮现出肉夹馍钟楼、昆明池、肉馍、泡馍、凉皮……等等这些事物，
但是作为一名地地道道的陕西吃货，赵家腊汁肉夹馍，今天我就来和大家好好聊聊陕西的特色美食
肉夹馍肉夹馍。

说起肉夹馍我不得不提起老赵家的腊汁肉夹馍，它在我心中的夹馍排名是品牌，今天有幸被赵家腊汁肉
夹馍邀请去门店内朵颐，这对于是它家忠实粉丝的我来说还是很开心滴，进入赵家腊汁肉的门店总是能
够让人静心，门店风格给人一种稳重、古朴的感觉。

赵家腊汁肉的馍是白吉馍，赵家腊牛肉夹馍，这种馍需要现揉、现擀、现摔打这都很考验师傅们的手艺
，烤出的馍是属于柔软、酥嫩的，也同时富有嚼劲、回味无穷让我的感觉就是光吃这个馍都能来上两三
个

老赵家的馍都这么棒。

肉夹馍是陕西传统小吃，现在已经发展到全国各地都有这种小吃的踪影。肉夹馍它就是我们的中式汉堡，炖的软烂的肉肉和青椒一起剁碎。

肉香四溢，但是因为有清新的青椒，肉夹馍一点也不腻人。只觉得很香很好吃。自己在家做的馍虽然没有那么地道，但是因为有一种成就感在里面。也觉得很赞。我做好后端上餐桌，一下子就秒光了。老公和两个孩子都很喜欢吃。

肉夹馍算是咱东方的“汉堡”，肉夹馍腊汁肉和白吉馍的绝妙组合，两者合为一体，互相烘托。外酥里嫩的白吉馍细细品还有一丝甜味，肉夹馍皮酥肉厚，满口油香气十足，肥而不腻、回味无穷！

赵家腊汁肉夹馍-肉夹馍-新丝路餐饮(查看)由西安新丝路餐饮管理有限公司提供。“餐饮管理,餐饮服务”就选西安新丝路餐饮管理有限公司（siluzhaojia.com/），公司位于：西安市高新区大都荟4号楼一单元，多年来，新丝路餐饮坚持为客户提供好的服务，联系人：宋经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。新丝路餐饮期待成为您的长期合作伙伴！