

特色肉夹馍培训 | 日照肉夹馍培训班

产品名称	特色肉夹馍培训 日照肉夹馍培训班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

肉夹馍培训，日照哪里有肉夹馍学

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花几秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

俗话说：民以食为天，每个地方都有自己独特的地方特产，西安较好吃，有名的特产莫过于肉夹馍了。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，较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面里加上点朝天椒。这样，肉夹馍就做好了，而且色、香、味样样俱全，吃过的人都赞不绝口。

肉夹馍是古汉语“肉夹于馍”的简称，中国西北特色小吃之一，以陕西地区的“腊汁肉夹馍”（猪肉）和宁夏地区的“羊肉肉夹馍”为主。腊汁肉夹馍是陕西省著名西府小吃和西安著名小吃。宁夏的肉夹馍为羊肉馅。每个摊前摆有炉子，和西北其他地方的馍没有区别。

????????????

??????????

????????????

????????????158-6307-8762????????

????????QQ? 913144542

????????????????????

????????????????????

尊敬的全国各地字页：也可拨打下面免费电话立即咨

肉夹馍是古汉语“肉夹于馍”的简称，中国西北特色小吃之一，以陕西地区的“腊汁肉夹馍”（猪肉）和宁夏地区的“羊肉肉夹馍”为主。腊汁肉夹馍是陕西省著名西府小吃和西安著名小吃。宁夏的肉夹馍为羊肉馅。每个摊前摆有炉子，和西北其他地方的馍没有区别。

肉夹馍，实际是两种食物的绝妙组合：腊汁肉，白吉馍。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到极致。馍香肉酥，肥而不腻，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱。