

# 仙桃肉夹馍加盟 西安赵家腊汁肉 肉夹馍加盟品牌

产品名称	仙桃肉夹馍加盟 西安赵家腊汁肉 肉夹馍加盟品牌
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

### 白吉馍的做法

用料：中筋面粉500g / 酵母7g / 泡打粉5g / 温水270g / 盐3g

- 1.面粉加酵母泡打粉盐混合均匀后加入温水
- 2.揉制成表皮光滑的面团后醒发约1小时（表面盖湿布或保鲜膜）
- 3.把面团揉成5厘米宽的长条，均分为6份
- 4.将小面团揉成长条，再擀成长方形。卷起来竖立，再慢慢往下压，压成1.5厘米厚的饼
- 5.平底锅开火，加热，放入面饼，中火烙至带点黄色，转烙另一面
- 6.把烤好的面饼，用刀在一边划开至3/4面饼，夹入切好的酱肉碎、青椒碎、撒上香菜末，淋上一匙肉汁，再来点红油即可

小贴士：白吉馍烙好后入烤箱烘烤，模仿了饼炉的内膛烘烤功能，可以使白吉馍做好后外酥里软

餐饮市场有很大的发展商机，如果您对餐饮市场感兴趣，那就选择赵家腊汁肉加盟做生意吧，特色的美味小面在市场上用美味征服了很多消费者的味蕾，让他们成为赵家腊汁肉的忠实消费者，加盟做生意能够轻松获取市场商机，赢得您的财富人生!

不管是一个企业还是个人，都需要不断的成长，只有在创新的过程中才可以成长，成长会让企业发展更

成熟，在完成既定目标的同时更能设立新的目标。

肉夹馍的历史十分悠久，据史料记载，腊汁肉在战国时期称为“寒肉”，当时位于秦晋豫三角地带的韩国，已能制作腊汁肉了。秦灭韩后，制作工艺传进长安：选用上等的硬肋肉，用盐、姜、葱、草果、桂皮等20多种调料汤煮制而成，汤是历代流传下来的陈汤，较少加水。

我真正吃到正宗肉夹馍，还是在几年前。爸爸带我去了一家陕西特色小店，我看到别人津津有味的吃着肉夹馍，真是“口水直流三千尺”，我迫不及待的等待着。饭一上，我就狼吞虎咽地吃了起来，可没想到刚吃一口，就惨叫一声嗷：“烫死我了！”“哎，心急吃不了热豆腐，要慢慢来。”爸爸笑着提醒我。我只好强忍着欲望，看着被我咬了一口的肉夹馍，其馍外观焦黄，条纹清晰，饼体发胀，里面裹着一层香味十足的腊汁肉，令我垂涎欲滴。