

普洱肉夹馍加盟 樊记肉夹馍加盟 赵家腊汁肉

产品名称	普洱肉夹馍加盟 樊记肉夹馍加盟 赵家腊汁肉
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

陕西地区有使用白吉馍的“腊汁肉夹馍”（白吉馍源自咸阳。是用上好面粉揉制后做成饼形，置铁铛板上略烤成型，放入炉膛侧立，上下隔着铁铛板的炭火烘烤，稍顷翻面，双面酥脆微黄即可。外脆里嫩是难得的境界。上品白吉馍揉制充分，火候恰到好处）。宝鸡西府的肉臊子夹馍（肉臊子中放食醋）、潼关的潼关肉夹馍（与白吉馍不同，其馍外观焦黄，条纹清晰，内部呈层状，饼体发胀，皮酥里嫩，火功到家，食用时温度以烫手为佳，且老潼关肉夹馍是热馍夹凉肉，饼酥肉香，爽而不腻）。肉夹馍是陕西有名小吃。

开元年间，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，被称为“赵老厨”。赵老厨进宫之后，苦心孤诣，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，瘦肉瘦而不柴，汤汁香浓，终成“赵家腊汁肉”。此肉当时深受唐明皇与杨贵妃的喜爱，再配以赵老厨的秘制黄酒，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。

1992年，赵氏后人响应国家市场化号召。在西安开了一家“赵家腊汁肉店”，面积不到30平米。如今赵家腊汁肉已遍布全国各地，目前有30多家的品牌连锁店，是陕西小吃的领跑餐饮企业。

赵家腊汁肉店店面环境以陕西关中民俗文化基地，青砖，灰瓦，飞檐，亭台，配以精湛的木雕装饰，突显陕西地方文化特色。赵家腊汁肉品种繁多，风味各异，现做现吃，口味地道，其厚实的关中味道无不为食客交口称赞。