

# 菏泽学习肉夹馍的地方

产品名称	菏泽学习肉夹馍的地方
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

我想学肉夹馍哪里学好一些

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

夹肉的叫肉夹馍，夹菜的叫菜夹馍，还有大油夹馍、辣子夹馍等。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。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。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北不行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

“肉夹馍”的叫法是古汉语的省略句式，其意为“肉夹于馍中”。外地人听说肉夹馍，都认为是病句，这是与古汉语有关，肉夹馍，其实是“肉夹于馍”。老百姓无需文绉绉地讲之乎者也，加上陕西人性急，直爽，省去“于”字，喊起来便当些，就像吃面不嚼一样，有快就有慢，就像闻名天下的羊肉泡馍，吃时就不能着急，掰馍时正是与朋友叙旧聊天的机会。把馍（烧饼）掰开加食材的吃法，就叫夹馍。

腊汁肉夹馍由三十多种调料精心配制而成，由于选料精细，火功到家，加上使用陈年老汤，因此所制的腊汁肉与众不同，具有色泽红润，气味芬芳，肉质软糯，糜而不烂，浓郁醇香，独特风味。另一种说法是以前人们叫“肉夹馍”为“馍夹肉”，方言听起来像“没夹肉”。于是就一心急，叫成了“肉夹馍”，听起来也好多了。

还有一种说法是，“肉夹馍”正确的叫法应为馍夹肉，但是“肉夹馍”这一错误的叫法为何流传开来呢？究其深意是人们较初为了突出腊汁肉味香色浓，故把肉放在了前边，把馍放在了后边，久而久之相沿成习，“肉夹馍”的称法约定成俗在民间流传开来。