

肉夹馍加盟排行榜 赵家腊汁肉 绵阳肉夹馍加盟

产品名称	肉夹馍加盟排行榜 赵家腊汁肉 绵阳肉夹馍加盟
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

我的家乡古都西安有闻名中外的兵马俑，有矗立千年的大雁塔，有风景秀美的骊山，还有令人难忘的美味肉夹馍。

说到肉夹馍这个名字可能许多初到西安的外地人都会笑的前仰后合，搞不明白怎么把馍夹到肉里？当然不是喽！哈哈，是正好相反，是把肉夹到馍里。

肉夹馍的肉全部用上好的猪肉，加入各种调料，小火慢炖，肉炖好后，满街弥漫着香气。看，瘦肉像褐色的琥珀，肥肉像水晶一样透亮。馍要用纯正的关中白面，慢慢揉成圆饼，放入制好的火炉中，慢慢烤熟，把烤好的馍轻轻掰开，就能闻到一股麦香味。肉夹馍做好后，香气让人垂涎三尺，咬一口，肥肉不腻，瘦肉不柴，馍的酥香和肉的油香融在一起，让人唇齿留香，回味无穷。

说起地方特色小吃，那就不得不提起在中国餐饮文化历史长河中有着浓墨重彩的肉夹馍。历经数百年的历史，肉夹馍在全国各地依然深得食客们的喜爱。尤其是在寒冷的季节，最幸福的事情莫过于吃上一个热气腾腾的肉夹馍。今天的特色美食---赵家腊汁肉为各位吃货们呈现的就是曾经让皇帝都吵着要吃的赵家腊汁肉夹馍。什么，皇帝都爱吃的肉夹馍，那该是一碗什么样的肉夹馍啊!

腊汁肉夹馍要是真的是肉-夹-馍那该多好吃啊，仔细想想两大块肥美多汁的肉块，夹着一块热烧饼，咬一口你舌头都能吞下去。为什么肉夹馍不是肉-夹-馍呢？其实是这样的，肉夹馍是古代汉语的省略式，省略了一个“于”字，原来的句子是“肉夹于馍中”陕西人生性豪放，觉得这样咬文嚼字文绉绉的太麻烦了就省略掉了“于”字，成了我们现在嘴里叫的肉夹馍，顺口多了是吧。