

## 盘锦凉皮肉夹馍加盟信息推荐 赵家腊汁肉

产品名称	盘锦凉皮肉夹馍加盟信息推荐 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

肉夹馍做法未完待续：

6. 将面团置于盆中，盖上湿布，置于温暖处如28度的烤箱，发酵40分钟，直至面团发至原来的两倍大。
7. 将面团取出，排气，重新揉匀，分成大小均等的六个剂子，擀成饼形，饧15分钟。
8. 平底锅开小火，不要刷油，锅中不要有水分，将面饼坯下入锅中干烙，烙的时候盖上锅盖。
9. 烙好一面再翻面烙另一面，注意烙的时间不要过长，每一面约1分钟左右即可，不然面饼会烙黑烙糊，就不好看了
10. 最后将卤好的肉块捞出，用刀剁碎，与凉拌香菜混合拌匀，用刀在馍上切个口，不要切断，将拌好的肉和香菜夹入馍中即可。

中国人稀罕下馆子吃食，可绝非那里菜肴有黄金，无非是女子图方便，兄弟姐妹大联欢、小派对;男子图爽快，美美的喝、美美的侃。既然如此，我们的肉夹馍又怎能只在大街小巷班门弄斧?“大雅之堂也有咱!谁说只配街头吃食?”于是，它走进了饭店酒家，并渐渐吸引了无数自诩高雅，不肯上街买馍的“贵人们”。优雅女士食毕张开嘴，绽放的光芒堪比下方的珠光宝气!高雅先生吃完了，喜形于色，似眉飞色舞。可以肯定肉夹馍对其有突出贡献。

俗话说：民以食为天，每个地方都有自己独特的地方特产。我的老家西安那里就有许多有名的风味小吃，如凉皮、米线、羊肉泡馍等。其中，既美味又好吃的可莫过于西安特产肉夹馍了。

凉皮肉夹馍加盟色香味亮，好吃至极。你瞧!那烙好的白吉馍皮薄松脆、内心软绵，白色的表面上还被烤

出了几圈土黄色，吃起来外面硬、里面软，十分有意思。再往冒着热气的白吉馍里面夹上有肥有瘦、香味十足腊汁肉，并且浇上一勺褐色的腊汁，撒上一点绿色的香菜，真是令人口水直流三千尺，忍不住咬上一口。