腊汁肉夹馍加盟培训 烟台腊汁肉夹馍加盟 陕西赵家腊汁肉加盟

产品名称	腊汁肉夹馍加盟培训 烟台腊汁肉夹馍加盟 陕西赵家腊汁肉加盟
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

说起陕西小吃，那可是全国有名，从陕南到陕北，由东府到西府，肉夹馍加盟连锁，可谓是各具特色。比如擀面皮、肉夹馍、臊子面等、样样都是精华美味，让食客们回味无穷！选址一家靠谱的陕西小吃加盟公司对于创业者来说是重中之中，因为这直接决定了创业者的成功与否。陕西小吃加盟哪家好？陕西小吃加盟费多少？想了解更多陕西小吃加盟资讯可查询西安赵家腊汁肉招商网站或拔打赵家腊汁肉肉夹馍加盟咨询电话。

通常情况下，陕西人广泛会把“ 老潼关肉夹馍 ”了解为老潼关肉夹馍，另有种夹腊牛肉的夹馍，陕西人大多数称之为“ 腊羊牛老潼关肉夹馍 ”，前面一种是备受汉民喜爱的特色小吃，后面一种则是正宗的清真特色美食。腊肉单吃可，下酒佐饭也可以，也有用其炒面的，西安市另一条特色小吃“ 腊肉揪面带 ”就这般。殊不知真实欲领略到其特色美食，配刚公布的热白吉馍夹着吃，这就是说白了“ 老潼关肉夹馍 ”。陕西关中产面，关中人也擅于食面，这白吉馍是用半发开的面，团揉成饼，在炉子里烤好的。因制饼时要了独特的技巧，用刀轻轻地割开，其內部竟天然地对半分，只需把腊肉剁碎了向里添充可以了。

再说腊汁肉，顾名思义，肉在卤之前先“ 腊 ”一下，用盐渍，晾干，泡水回软，入锅加种调料，有说加三十几种的。我主要加了葱节、姜块、桂皮、香叶、***、八角、山柰、白蔻、花椒、肉蔻、冰糖、白酒、黄酒、精盐。另外，腊汁肉不仅煮出来的，通常是前半夜煮，后半夜焖（对于餐馆而言，居家则不用这么久的时间），这样肉才不柴不烂，不会化在汤中。

煮肉还是用陈年浓汤好，如果没有浓汤，用高汤可替代，不提倡白水。如此下来，肥肉不腻，入口自烂但用筷子夹起不散，能香飘几里地呢。