

# 赵家腊汁肉夹馍加盟收费来电咨询

产品名称	赵家腊汁肉夹馍加盟收费来电咨询
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

在赵家腊汁肉特色餐饮中竞争力最强的一点是，赵家腊汁肉特色餐饮高额的投资回报率，和快速的出单率。

一家不到10平米的小店，一位刚刚毕业的90后大学生，小小的特色小吃生意，两年时间里发展了2家加盟店、置办了婚房婚车。下午4点，小店门口，已经陆续有顾客在排队。肉夹馍、炝粉、鸡蛋……一分钟后，一份新鲜的套餐递给了前面的顾客。和传统肉夹馍不太一样，这个肉夹馍双面金黄，味道清淡爽滑，口感层次丰富而多样，每天能卖几百份呢。

肉夹馍加盟觉得，现在无论是小本创业，白领创业、女性创业、农村创业都已经渐渐发展成为一种趋势，所以创业竞争十分强烈，希望年轻创业一代可以尽早找到适合的创业项目，挖掘人生一桶金。

据史料记载，腊汁肉在战国时称为“寒肉”，当时位于秦晋豫三角地带的韩国，已能制作腊汁肉了，秦灭韩后，制作工艺传进长安。文昌门内的馆子命名为秦豫肉夹馍，隐喻着自己是正宗的腊汁肉名店。腊汁肉的做法是：选用上等硬肋肉，用盐、姜、葱、蔻仁、丁香、枇杷、桂皮、冰粮、大香等20多种调料汤煮而成，煮汤者是历代流传下来的陈汤，较少加水，腊汁肉其所以有名，与已有近80年历史的腊汁汤密切相关。据说是从清代小贩毕仁义作坊买的，而毕仁义作坊的陈汤是从他曾祖父那里传接的，当然火工也需特别讲究，地道的腊汁肉色泽红润，酥软香醇，肥肉不腻口，瘦肉满含油，配上热馍夹上吃，美味无穷。

常见新食客品馍之时，坚持而食，淋漓满手，实在可惜喷香的肉汁。正宗吃肉夹馍的姿势为水平持馍，从两侧咬起。这样可以使腊汁儿充分浸入馍中，不致流出且可持久保香。若从中间咬起，腊汁儿肉会从两侧挤出，岂不糟糕？陕西有个词儿叫“扎势”，有故作姿态的意味。在食客眼里，这是“扎势”，是“土狗扎个狼狗的势（东施效颦之意）”。但吃肉夹馍有必要的讲究，为了口感和卫生，为了正确享受美味，而不是为了“扎势”。