

太原肉夹馍加盟费开店一站式服务

产品名称	太原肉夹馍加盟费开店一站式服务
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

肉夹馍是古汉语“肉夹于馍”的简称，中国陕西省传统特色食物之一。出肉率一般来说，每斤生肉能出腊汁肉6 - 7两，根据肉的肥瘦及煮的软硬略有不同，偏瘦的肉煮的硬，出肉率高。2016年1月，肉夹馍加盟费入选陕西省第5批非物质文化遗产名录。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"。“肉”字放在前面起到强调的作用，引人垂涎。

陕西地区有使用白吉馍的“腊汁肉夹馍”、宝鸡西府的肉臊子夹馍(肉臊子中放食醋)、潼关的潼关肉夹馍（与白吉馍不同，其馍外观焦黄，条纹清晰，内部呈层状，饼体发胀，皮酥里嫩，火功到家，食用时温度以烫手为佳，且老潼关肉夹馍是热馍夹凉肉，饼酥肉香，爽而不腻）。3、卤煮时先将其浸泡口软，然后再卤，这样可祛除一部分咸味，也可使香味在卤肉时容易逼出来。肉夹馍是陕西小吃。

肉夹馍加盟费家常做法

材料1：五花肉500克、干辣椒一个、姜3~4片、山楂3个、冰糖几颗、香叶2片、桂皮、八角各1个、丁香十余颗、酱油两勺、生抽一勺、盐一小勺、清水适量

材料2：普通面粉500克、清水225克、油一大匙、白糖5克、酵母3克

赵家腊汁肉店小贴士1、肉和馍先做哪个都可以，我通常夏天的话先炖肉，冬天先发面，大家可随意2、这个做早餐真心好，前一天晚上全部准备好，早上起来把馍稍蒸热一下，夹入肉就ok了

作为美食之都的西安，可真的是有着让人吃不尽的特色美食，羊肉泡馍、陕西凉皮、腊汁肉夹馍等都是属于当地非常经典的美食，而随着文化的不断交流发展，我们即使不是身在陕西，也是可以吃得上当地的特色美食的，尤其是陕西腊汁肉夹馍，在各大城市，都能够看到其身影，这也证明了肉夹馍这一美食的影响力，在吃肉夹馍的时候就上一碗凉皮，饼酥肉香，凉皮清凉清爽，这样的搭配是非常棒的，可

以当做小吃，也可以当做一顿正餐。将材料表的碱水配料搅拌均匀，将揉好的面团取出放在案板上，用指关节蘸碱水，用力扎入面团中，反复动作，将全部碱水打入面团中，并反复揉至表面光滑7。