

# 郑州可以学特色把子肉小吃——简单易学

产品名称	郑州可以学特色把子肉小吃——简单易学
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

郑州可以学特色把子肉小吃——简单易学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

把子肉的制作，要选择大约一斤的猪肉，有肥有瘦，将肉切成长约15cm，厚约1.5cm的肉条，用蒲草或者棉线捆好。清洗干净后放在坛子，加入酱油调味，再放干红椒、葱段、姜、精盐等调料，先大火煮，再使用文火炖。做好的把子肉肥瘦相宜、不腻也不柴，炖到酥烂的时候，用筷子一夹就断，掉在地上，会像豆腐一样摔的稀碎。

把子肉的名字相传是起源于东汉末年，天下大乱的时候，刘备、关羽、张飞三个人，因为志同道合，就决定桃园结义，拜了“把子”。张飞是一个杀猪的屠户，在兄弟几人拜完把子之后，就在家里招待两个哥哥，他把猪肉和豆腐放在一个锅里煮，做了一锅肉给兄弟们吃。

后来山东的厨师们改进了这个做法，选用肥瘦相间的猪肉，经过酱油调味后，在坛子里文火慢炖，做出来的肉肥而不腻，十分下饭，因为做法和用料也不是特别复杂，所以价格也不贵，得到了老百姓的喜爱，成了风靡的食物，加上人们对三国演义的热爱，这道菜就一直流传了下来，成为了鲁菜里的经典。

把子肉是中华名小吃之一，是淮海地区极具特色的小吃。根据传统鲁菜食谱所述，早在清朝时期，鲁地即流传有用草绳捆扎五花肉，加以酱油炖煮而成的把子肉，其味入口即化，香而不腻。流传于鲁西、鲁南，即济南、济宁、菏泽、枣庄、临沂一带，相近菜品有济宁的鬃肉干饭等鲁菜菜式。把子肉一般还配以其他配菜一同炖煮，如鲅鱼、四喜肉丸、油炸豆腐片、兰花干、青椒、海带结，面筋、豆筋、豆皮、腐竹、腐衣、素鸡片、虎皮鸡蛋、黄花菜、小青菜、豆角、香肠、排骨、肘子、鸡腿等。再配上一碗浇上肉汤的白米干饭，吃起来满嘴流油，回味悠长，口口留香。

肉肥不膩，多滋多味，是魯菜中极具特色的小吃。把子肉在制作上，采用15CM长的五花肉与排骨用蒲草捆在一起。所以称为：把子肉。饮食特点是：肥而不膩，多滋多味，肉色令人垂涎。