

# 宝鸡肉夹馍加盟培训常用解决方案

产品名称	宝鸡肉夹馍加盟培训常用解决方案
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

白吉馍源自咸阳。是用上好面粉揉制后做成饼形，置铁铛板上略烤成型，放入炉膛侧立，上下隔着铁铛板的炭火烘烤，稍顷翻面，双面松脆微黄即可。外脆里嫩是难得的境界。猪肉可提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血。上品白吉馍揉制充分，火候恰到好处。制好的白吉馍形似“铁圈虎背菊话心”，皮薄松脆，内心软绵。可单独食用，配腊汁肉同食味道更佳。

肉夹馍合腊汁肉，白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到极致。馍香肉酥，回味无穷，为老陕钟爱。身居长安，随处可见，不觉其可贵；人在异乡，让人忘怀的却是这满口留香的肉夹馍。

腊汁肉的做法是：选用上等硬筋肉，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。目前餐饮行业创业势头发展迅猛，肉夹馍加盟培训吸引了一大批创业者的加入。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。

### 肉夹馍加盟培训做法

- 1、五花肉洗干净后放入冷水锅中煮去学水
- 2、将所有的配料全部装入汤料袋，扎紧口子（实在没有也可以，直接把调料放入炖锅中）
- 3、焯净学水的五花肉取出来冲去表面的浮沫，放入锅中，重新加入清水
- 4、放入酱油、生抽和盐后大火烧开
- 5、放入调料包后改中小火慢炖一个半小时，也可以用高压锅，冒气后炖20分钟

- 6、炖好的肉稍放凉后，用刀剁成肉末，不用太碎
- 7、剁好后装入碗中，加2~3勺炖汁，让肉更有味也不会太干
- 8、将洗净的香菜和青椒也切成末
- 9、加入到肉末中拌匀即可