

# 金昌腊汁肉夹馍加盟投资推荐「在线咨询」

产品名称	金昌腊汁肉夹馍加盟投资推荐「在线咨询」
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

肉夹馍加盟分享：两个小时以后，爷爷轻轻搬开那个“温暖的小窝”，让我大吃一惊：盆子里的面团长大了，白白胖胖的，胀满了半个面盆。爷爷揪出一块面让我看：“你瞧，面里边像蜂窝一样就算发好了，这就是发酵粉的力量。”爷爷把面揪成一个个小面团，再揉成一个个圆圆的面饼，放进电饼铛里烤上十来分钟，中间需要把面饼翻一下身。嗨!香喷喷脆生生的新鲜烙饼就出炉啦!陕西人给这种发面饼起了个好听的名字，叫做“白吉馍”。这时，肉也炖好啦!整个厨房和餐厅都飘散着红烧肉的香味儿。爷爷将白吉馍平躺着用刀沿着直径方向劈成两层，只留下一小部分像合页一样连着，然后再将剁碎的肉夹进白吉馍中间，这样，外脆里香、美味可口的肉夹馍就做好啦!

年收入在二十万左右，却只凭一个肉夹馍。作为赵老厨项目的加盟者，很多人都认为我是成功的。而在分析自己成功背后的原因时，我不禁感叹，赵老厨真是给力。为什么这样讲呢?

肉夹馍不仅种类繁多，而且味道鲜美。馍是指白吉馍，肉是指腊汁肉，馍酥肉香，肥而不腻，令人吃完回味无穷。腊汁肉历史悠久，并且选料精细，火功到家，加上使用陈年老汤，因为所制的肉色泽红润，肉质软糯，糜而不烂，可谓“色香味俱全”，而且有“中式汉堡”的美誉，人们吃后唇齿留香。

俗话说：民以食为天，每个地方都有自己独特的地方特产。我的老家西安那里就有许多有名的风味小吃，如凉皮、米线、羊肉泡馍等。其中，既美味又好吃的可莫过于西安特产肉夹馍了。

肉夹馍加盟色香味亮，好吃。你瞧!那烙好的白吉馍皮薄酥脆、内心软绵，白色的表面上还被烤出了几圈土黄色，吃起来外面硬、里面软，十分有意思。再往冒着热气的白吉馍里面夹上有肥有瘦、香味十足腊汁肉，并且浇上一勺褐色的腊汁，撒上一点绿色的香菜，真是令人口水直流三千尺，忍不住咬上一口。