

肉夹馍加盟投资 陕西赵家腊汁肉 临汾肉夹馍加盟

产品名称	肉夹馍加盟投资 陕西赵家腊汁肉 临汾肉夹馍加盟
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

西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司与大家分享：腊汁肉是名优传统小吃。相传战国时已有制作,相沿成习,流传至今。制作方法是:把精选的猪肉放入丁香、蔻仁、良姜、花椒、大料、冰糖、桂皮、绍酒等20多种佐料煮成的陈年汤汁中,用小火炖烂。成品外观红润、鲜嫩,食用时肥而不腻,瘦而不柴,入口即化。肉夹馍原名烧饼夹馍,传说当年李世民食过连赞“妙、妙、妙,吾竟不知,世间有此美食矣”,还号称是“中国式的汉堡包”。通常夹在烧饼中吃,民间称其为“肉夹馍”。如不夹馍,用来下饭、佐酒皆可。

食腊汁肉单吃可,下酒佐饭亦可,还有用其拌面的,西安另一道小吃“腊汁肉揪面片”就如此。然而真正欲领略其风味,配刚出炉的热白吉馍夹着吃,这便是所谓“肉夹馍”。关中产面,关中也善于食面,这白吉馍是用半发开的面,团捏成饼,在火炉里烤熟的。每个产品都运用味的主次、浓淡、多寡,调配变化,加之选料、切配和烹调得当,即可获得色香味形俱佳的具有特殊风味的各种美味佳肴,让人口齿留香,流连忘返。因制饼时用了特殊的手法,用刀轻轻划开,其内部竟天然地一分为二,只需把腊汁肉切碎了向里填充就行了。城镇人不喜欢吃肥肉,但此肉肥而不腻,瘦则无渣,深为食者所好。

想吃正宗的陕西美食还是分开吃,毕竟术业有专攻,专门做一样美食的地方味道还是更正宗一些,尤其像泡馍和肉夹馍这两种美食,分别到地道的馆子吃才是良策。

2016年6月15日起,肉夹馍、牛羊肉泡馍、葫芦头泡馍、biangbiang面、蓝田荞面饸饹在内的5种西安地方小吃将有统一的地方标准。肉的制作:五花肉切块,冷水入锅焯水后捞出,另起锅注入清水,水开后,再放入焯好水的五花肉,小火炖煮。其中规定肉夹馍中使用的白吉馍需要“取110克面剂用纺锤形擀面杖擀制成直径约11.5厘米、厚度2厘米的圆形馍坯”,同时,制作腊汁肉时,新鲜生猪肉前腿、后腿、肋条的比例是3 4 3,肥瘦比例是3.5 6.5,腊汁肉成品质量应是“肉色泽红润、软烂醇香”,出肉率是“每100公斤净猪肉,可出55公斤腊汁肉”。