

## 通辽腊汁肉夹馍加盟多少钱指导开店 赵家腊汁肉

产品名称	通辽腊汁肉夹馍加盟多少钱指导开店 赵家腊汁肉
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

在西安点肉夹馍，小店的菜单上有时会标注“ ”和“普通”的选项，这个其实只关乎肉的多少。但实际上，懂得将肥肉、瘦肉、肉皮相互组合搭配才是比较懂行的人。

肥肉油润饱满、入口即化，但吃多了会腻；瘦肉纹理细致，鲜香耐嚼，但全瘦的夹馍却常常干柴难咽；肉皮饱满浓郁的胶质感，更是一份好肉夹馍的精选。在我看来，纯瘦的肉夹馍和脱脂牛奶一样寡淡无味，肥瘦兼备、加点肉皮、如果再能浇一小勺腊汁，才是真·肉夹馍。

肉夹馍，是陕西有名的小吃之一。说是“肉夹馍”，其实是“馍夹肉”。咬一口圆圆的肉夹馍，真是唇齿留香啊！香喷喷脆生生的两层烙饼，中间夹着浇了卤肉汁的剁碎了的深红色的红烧肉，肉汁的鲜味儿、脆饼的香味儿在口中久久不散，让人回味无穷。

爷爷奶奶在西安生活了几十年，自然学会了陕西名食肉夹馍的做法。我看着爷爷做肉夹馍，真是越看越馋。首先是和面，这个过程需要技巧，也很费时间。先要在盆子里倒上一些面粉，再加入适当的发酵粉，一边加水一边用筷子搅拌，当试着面絮的干湿程度刚好时，就把它揉成一个面团，放在盆子中间。爷爷还要给面盆用棉被和热水搭一个“暖和的小窝”。我很好奇，就问：“爷爷，难道面也要‘睡会儿觉’才能吃吗？”爷爷开怀大笑，说：“再过两个小时，看它会变成什么样子？”这段时间，爷爷要把一大块五花肉放进锅里煮，也要两个多小时，还要加进十多种佐料呢。

中国人稀罕下馆子吃食，可绝非那里菜肴有黄金，无非是女子图方便，兄弟姐妹大联欢、小派对；男子图爽快，美美的喝、美美的侃。既然如此，我们的肉夹馍又怎能只在大街小巷班门弄斧？“大雅之堂也有咱！谁说只配街头吃食？”于是，它走进了饭店酒家，并渐渐吸引了无数自诩高雅，不肯上街买馍的“贵人们”。优雅女士食毕张开嘴，绽放的光芒堪比下方的珠光宝气！高雅先生吃完了，喜形于色，似眉飞色舞。可以肯定肉夹馍对其有突出贡献。