

## 汉中赵家腊汁肉夹馍加盟连锁优选企业「多图」

产品名称	汉中赵家腊汁肉夹馍加盟连锁优选企业「多图」
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---赵家腊肉共享有关毁约处罚措施：因为餐饮连锁加盟合同是由总公司所拟订，因此会对总公司比较有益，在违背合同的处罚措施上，一般总是列举对于餐饮连锁加盟者的部分，而对总公司违背合同部分则只字未提。餐饮连锁加盟者对于应可明确提出相对性规定，明定总公司毁约时的处罚措施条款，特别是在是要求总公司应出示的服务及后勤管理援助层面，应规定总公司的确达到。

再说腊汁肉，顾名思义，肉在卤之前先“腊”一下，用盐渍，晾干，泡水回软，入锅加种调料，有说加三十几种的。我主要加了葱节、姜块、桂皮、香叶、\*\*\*、八角、山柰、白蔻、花椒、肉蔻、冰糖、白酒、黄酒、精盐。另外，腊汁肉不仅煮出来的，通常是前半夜煮，后半夜焖（对于餐馆而言，居家则不用这么久的时间），这样肉才不柴不烂，不会化在汤中。

煮肉还是用陈年浓汤好，如果没有浓汤，用高汤可替代，不提倡白水。如此下来，肥肉不腻，入口自烂但用筷子夹起不散，能香飘几里地呢。

肉夹馍加盟觉得，腊汁肉夹馍吃起来应该是肉香、馍脆、瓢松软，不需要加汤汁也是满口流油。腊汁肉夹馍选用猪硬肋条肉，加以多种草药，投入滋味浓郁的老汤，文火慢炖而成。风味特别，久贮不腐，瘦不留渣，肥不腻口。白吉馍，这种馍在许多地方叫烧饼，不是蒸熟而是烙熟的。可西安人就说是馍，而不说是烧饼。西安的这种白吉馍是用一种传统的三扇鏊，烧木炭火，慢慢烤烙而成。其特点一是白，二是外形规矩奇特，叫做“铁圈边”，三是皮酥里嫩，中心空虚，便于夹肉，四是吃口香甜。因为中心空虚，西安人又叫它两张皮，还叫白吉子。