

焦作赵家腊汁肉夹馍加盟项目服务介绍“本信息长期有效”

产品名称	焦作赵家腊汁肉夹馍加盟项目服务介绍“本信息长期有效”
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

陕西地区有使用白吉馍的“腊汁肉夹馍”（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，双面酥脆微黄即可。外脆里嫩是难得的境界。上品白吉馍揉制充分，火候恰到好处）。宝鸡西府的肉臊子夹馍（肉臊子中放食醋）、潼关的潼关肉夹馍（与白吉馍不同，其馍外观焦黄，条纹清晰，内部呈层状，饼体发胀，皮酥里嫩，火功到家，食用时温度以烫手为佳，且老潼关肉夹馍是热馍夹凉肉，饼酥肉香，爽而不腻）。肉夹馍是陕西有名小吃。

腊汁肉，腊汁肉夹馍加盟，也有人简称为腊肉，这可和南方人讲的“腊肉”没有一点关系。所谓“腊汁”，其实是指用来炖肉的卤水。这可是陕西腊汁肉的“魂”，在西安的一些老店里，完全不乏几十年甚至上百年不断火的老卤。

腊汁肉要讲究肥瘦兼备，陕西人偏爱靠近腹部的肋排肉。这里的肉既有猪腹五花般层叠的精肉和脂肪，又有小排浓郁的骨香，骨头周围的浓厚肉味更是令人垂涎。除了肋排肉，精肉纹理细致、皮厚脂肥的前后腿肉也是一锅腊汁肉的常选部位。一锅好肉，再加上三十多种香料和浓缩了几十载的腊汁浓香，让每一口陕西腊汁肉都脂浓味美。

说到餐饮行业，真可谓是琳琅满目，品种繁多，让人应接不暇，口味也是麻辣鲜香，时刻刺激着你的味蕾。餐饮业做久了，也是要随着时代的变化而变化的，总是一成不变，消费者会厌倦，所以现在有推出了一些神吃法，那就是腊汁肉夹馍。

在西安，无论是街边小店，还是酒楼饭庄都能看到它的身影。凉皮、肉夹馍再配上冰峰，是我们在西安的标配。而且凉皮筋道，口感爽滑，面筋弹牙，满口留香，尤其在炎热的夏天，既开胃又过瘾。

