

枣庄正宗肉夹馍技术培训班

产品名称	枣庄正宗肉夹馍技术培训班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

菏泽哪里可以培训肉夹馍技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

“肉夹馍”的叫法是古汉语的省略句式，其意为“肉夹于馍中”。外地人听说肉夹馍，都认为是病句，这是与古汉语有关，肉夹馍，其实是“肉夹于馍”。老百姓无需文绉绉地讲之乎者也，加上陕西人性急，直爽，省去“于”字，喊起来便当些，就像吃面不嚼一样，有快就有慢，就像闻名天下的羊肉泡馍，吃时就不能着急，掰馍时正是与朋友叙旧的机会。

肉夹馍，实际是两种食物的绝妙组合：腊汁肉，白吉馍。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到极致。馍香肉酥，肥而不腻，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱。腊汁肉夹馍由三十多种调料精心配制而成，由于选料精细，火功到家，加上使用陈年老汤，因此所制的腊汁肉与众不同，具有色泽红润，气味芬芳，肉质软糯，糜而不烂，浓郁醇香，独特风味。

肉夹馍培训为何让如此多人的青睐，区别主要在于烧饼的不同。这烧饼制作方法独特：用精制面粉加温水、碱面和猪油搅拌，和成面团，搓成条，卷成饼，在特别的烤炉内烤制，待花色均匀，饼泛黄色时取出。刚出炉的千层烧饼里边是一层层的，皮薄酥脆，像油酥饼。咬一口，掉渣烫嘴，口感极佳。比较传统的吃法是：一定要用刚出炉的热烧饼夹上煮好的冷肉，俗称：热馍夹凉肉。独特的卤肉方法：将五花肉放在装有特制的配方和调料的卤锅内浸泡和炖煮，肉质细腻，芳香扑鼻肉是肥而不腻，瘦而不柴，吃起来咸香适口，回味深长。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）