

贾三包子

始创于1995年，国内知名的清真风味小吃，专业从事灌汤包等小吃的研发/生产/销售的现代化产业公司

品牌简介

“贾三灌汤包子”是西安闻名的清真风味小吃之一，是回坊“老贾家”传人贾三（贾志亮）先生，在继承秘技的基础上，博采众长，中和南北研制出的新一代清真妙品，它以精良面粉作皮，优质牛羊肉、时蔬海鲜等料制馅，灌以牛骨髓原汤，经开创之“中华贾三果木笼”强火瞬刻蒸出，配制科学，技艺考究；营养丰富，品种多样。

贾家汤包起源于清光绪十年（公元1884年），至今130余年，一代传人贾玉林、贾玉宝兄弟在西安回坊开始经营清真小吃及相关产业，衍生出“四代同堂”，成为人数众多的望门家族。

光绪29年（公元1903年），“老贾家”进入兴盛时期，其承字辈（贾承齐、贾承魁、贾承元、贾承璋、贾承茂）在西安回坊商贸中心麻家什字开设了面庄、粮行、醋坊、净浴业，形成了“三角四铺”的经营态势，并创出了“积信堂”、“谨勤和”等清真字号，在此期间，适逢纯字辈的贾纯英出生，长辈们为其起乳名四红，并用“贾家四红”称呼贾家的四大产业格局，反映了当时贾家商业的兴盛（见《陕西回族史话》马新芳著）。

民国期间，传至纯字辈和永字辈经营，贾家面食品种不断增多，产生了菊花大锅盔、饣饣馍、油酥馍、清油牙牙、壳簋烧馍等各式面点，也有像“佛手”、“蟠桃”蒸烙花馍以及带馅的包子和面食，出现了“贾家包子”的雏形。

解放以后，经过公私合营，老贾家面点传承人成为各大饮食服务行业的骨干，面点技艺已占有绝对优势，其中在“一间楼”任面点师的贾纯纪开创“一手准，两手揉的“壳簋烧馍”面点技艺，因此在“西安技术大比武和烹饪技能大比拼”中被授予高级技师，一直传承至今，“壳簋烧馍”制作技术成为贾家面点绝活，用贾家面点手艺制作的“油酥馍”“油芽芽”也享有美誉。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jsbz-184046.html>