

# 舌尖上的内蒙古

草原美食

献上美好祝福的哈达，敬上醇香、馥郁的马奶酒，寓意吉祥、安康。  
风吹草低见牛羊，特色烤全羊、手扒肉、冰煮羊等特色美食挑动您的味蕾  
带您体验大草原的风情美食，嗨吃内蒙古！

## 推荐菜



### 椒麻羊肚

选用尚好的熟羊肚及青花椒，  
采用川式烹制而成，入口肚丝  
细嫩，麻辣味浓。

**红油金钱肚**  
采用川味凉拌菜的做法  
滋味就更加幽长，一口下去，不仅  
有嚼劲，满口充溢着红油的香辣



### 大汗功勋烤全羊

以整只羊为原材料，先腌制然后  
慢慢烘烤，在烘烤过程中逐渐  
添加调料。经过烤制的全羊，肉质  
酥烂，味道香醇，浓香外溢  
使其形、色、味、鲜集一体。

**红汤羊杂**  
羊杂是内蒙古自治区  
包头市的一道传统风味小吃  
属于西北菜；包头的羊杂碎讲究  
三料、三汤、三味。从用料、制作  
和食用搭配都有严格的标准



### 京葱烧蹄筋

葱香浓郁，蹄筋软烂入味。此菜  
可健脾益胃，养精增益，牛蹄筋  
含蛋白质丰富，有滋补身体作用

**内蒙扎蒙拌汤**  
内蒙特色调味料扎蒙花炆油  
最后入锅调味，香味独特  
非常美味！拌汤菜多面少  
营养功效增长肌肉增加免  
疫力促进康复补铁补血抗衰老



### 全羊宴

“全羊宴”蒙古语称之为“秀什吹不禾勒”，意思是“碗里盛的菜肴”  
是蒙古民族最古老、最隆重的一种宴席。宾客在进餐前，定要举行仪式  
高唱赞歌，朗诵献整羊的祝辞，徐珂编撰的《清稗类钞》中《饮食类·全羊类》  
记载：“清江庖人善治羊，如设盛筵，可用羊之全体为之、蒸之、烹之、炮之  
炒之、爆之、烤之、熏之、炸之。汤也、羹也、膏也、甜也、咸也、辣也  
椒盐也。”再加上诸色点心、各种主食，丰盛至极。

