

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

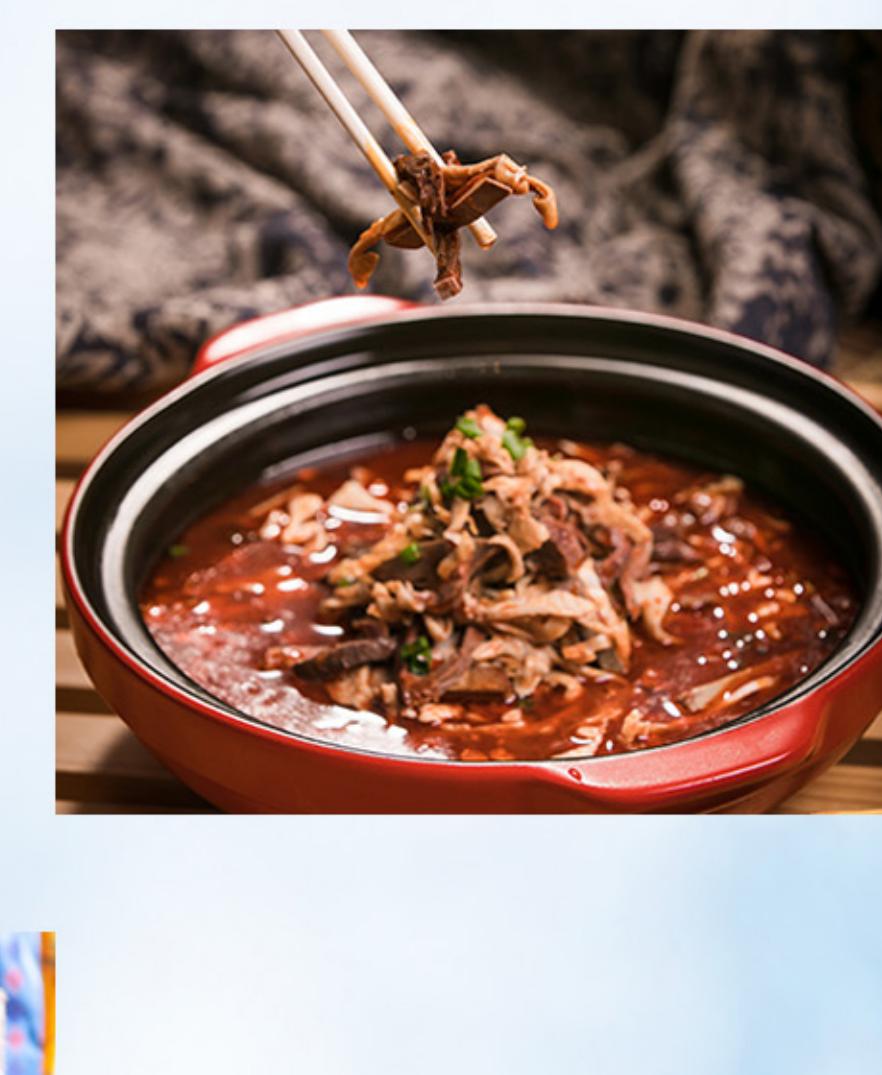
带您体验大草原的风情美食，嗨吃内蒙古！

推荐菜



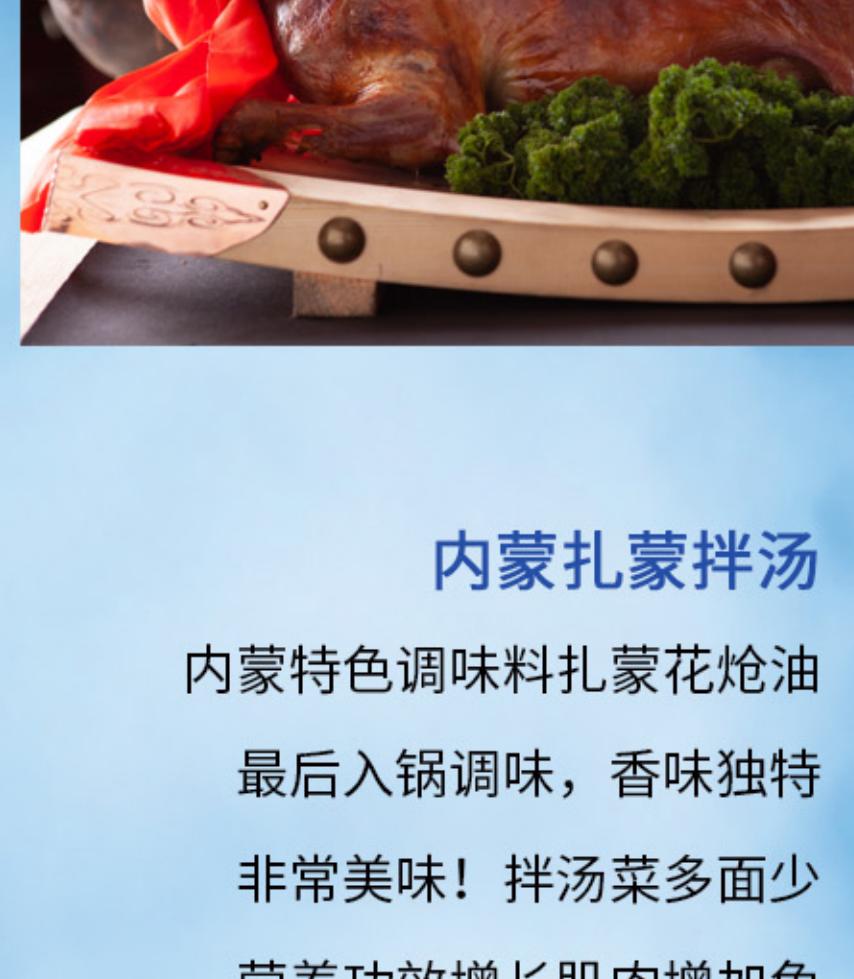
椒麻羊肚

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。



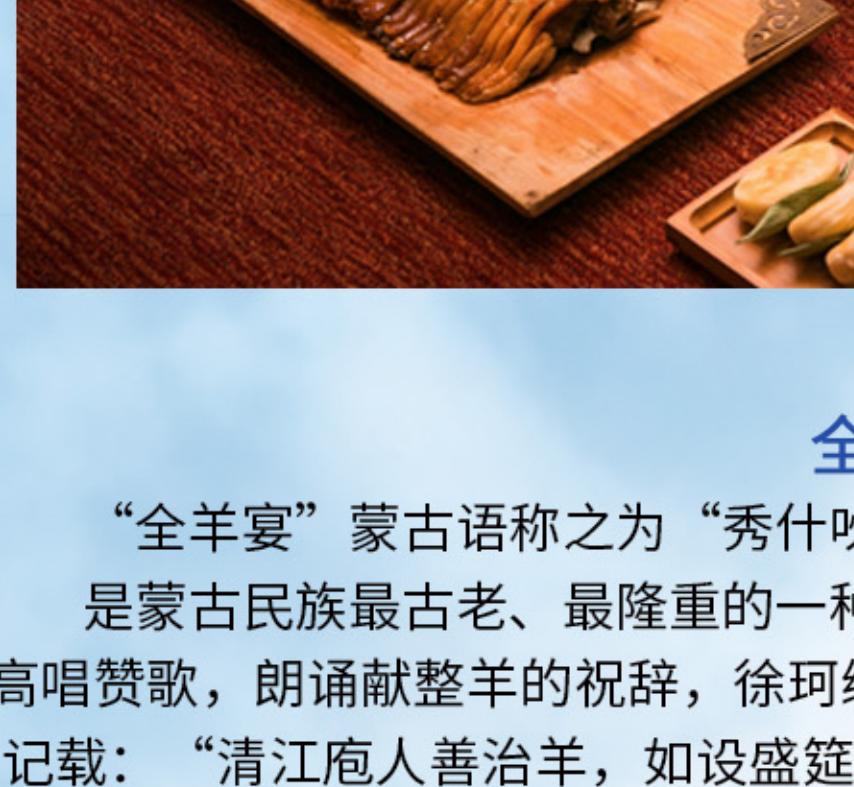
大汗功勋烤全羊

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。



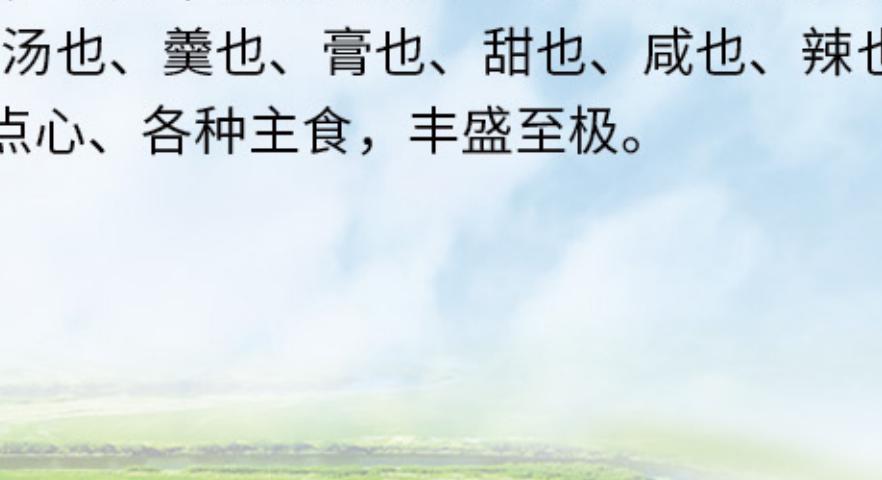
红汤羊杂

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



全羊宴

“全羊宴”蒙古语称之为“秀什咬不禾勒”，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，如设盛宴，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。