

乌海特产 云佳龙 特产

产品名称	乌海特产 云佳龙 特产
公司名称	内蒙古云佳龙商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	乌海市热电厂西门对面河套绿色有机食品展厅
联系电话	18947977277

产品详情

乌海特产：酸奶

蒙语中称"艾日格" (Airag)。制酸奶的原料主要是牛奶和酸奶曲种，但也用羊奶、驼奶做原料。酸奶曲种称为活酸奶 (核仁格Horenge)，民间传说是成吉思汗粘在胡须民谚有"宁可丧命不能断种"的说法。酸奶曲种可以从有曲种的人家请，也可以自己制作。在牧区制曲种非常有讲究，一般找个干净的布袋放少许酒曲和鲜奶进行搅拌或在少许半生不熟的蒙古米子和粘米上加一点白酒上面再加刚挤的鲜奶或初乳，倒进干净的容器内用干净的布裹好口放置15度以上的环境中进行发酵24小时，发酵后的东西叫酸奶曲种。在每年新奶下来后，没有曲种的人家要向别人请曲种。

请曲种也非常讲究，请曲种时要选无风无雨的晴朗日子虎日由属虎的人，带上礼物，拎上装有新奶的容器去有曲种的人家。将新奶倒出来，装上曲种，赶快往回赶。因为时间耽搁久了，曲种会自己长起来，由活种变成死种。将曲种请回以后，装进瓷盆或瓦盆里加一点奶喂起来。随着曲种的增多，河套特产，要换在瓦缸或木桶里，每天早晨加鲜奶，用专门的木杵频频搅动，使之起泡，越发越多，颜色发绿而清澈，乌海特产，能发出河水流淌或下雨时的刷刷声音，这就成了酸奶 (艾日格)。做酸奶要注意保持其纯洁性，木杵要专用，加酸水要凉，加奶和酸水要掌握比例，周围温度要保持在20 - 25度之间，因此有时要把它放在比较热的地方，有的人家还用专门缝制的羊皮盖起来

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

传统蒙古奶茶

传统蒙古奶茶是蒙古族牧民平时每天早晚饮用的茶水。这种奶茶没有太多的辅料，简单的砖茶配盐和牛奶，因为北方天气寒冷的缘故牧民们每天饮用奶茶暖胃、解渴、充饥，随着时间的推移奶茶成了蒙古族每日不可或缺饮品。

锅茶其实锅茶跟奶茶都是一样，但是锅茶里边加入的辅助食物较多，将奶茶倒入铜锅中点燃酒精，在奶茶里放入奶食品、牛肉干、炒米等多种食物熬制，然后饮用，锅茶因为加入多种草原特有食品让它的味道变得更加独特，让人细细品尝其味道。砖茶茶叶中含有多种人体所需营养，因此成为了蒙古族不可取代的饮品，尤其是砖茶逐渐在蒙古族人民生活中占据了重要的位置。一日无茶饮，心虚头晕，饮食不香，夜不能寐。传说，成吉思汗时期，蒙古兵出征无须带更多的粮草，有了砖茶，便等于有了粮草。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

蒙古族奶茶

据了解，蒙古族爱喝奶茶是因为他们世代生息的草原上过去缺少蔬菜，用奶茶来补充体内所需的维生素。而他们用奶茶招待宾客是出于对宾客的敬重。在内蒙古草原，传统的奶茶是壶或锅熬制的。而今，特产美食，随着乳品加工业的迅速发展，一些乳品企业生产出了奶茶粉，喝的时候用开水一冲即可饮用，方便实惠。因此，特产，一些内蒙古人总爱将成箱的奶茶粉搬回家。

但在许多蒙古族家庭，依然保留着从牧区带来的熬制奶茶的习惯。早晨熬奶茶他们每天的一件功课，几十年不变。漫步在呼和浩特市，那些以蓝天、白云、绿草、黑白花奶牛为店面装饰背景的乳制品专卖店随处可见;逢年过节，走亲访友，人们手里提得多的也是装满了奶茶、牛奶、冰淇淋的精制礼品盒。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

乌海特产-云佳龙-特产由内蒙古云佳龙商贸有限公司提供。乌海特产-云佳龙-特产是内蒙古云佳龙商贸有限公司(www.tz1288.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：樊经理。同时本公司(www.yunjilsm.com)还是从事乌海特产，乌海绿色有机食品，乌海旅游展览馆的厂家，欢迎来电咨询。