

内蒙河套特产 河套特产 云佳龙

产品名称	内蒙河套特产 河套特产 云佳龙
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

蒙古族的敬茶礼

在蒙古人接人待物的过程中，茶起着至关重要的桥梁作用。用敬茶传达情谊，以示主人的真情和好客，河套特产雪花粉，因此敬茶是十分讲究的，通常是先客后己，先老后幼依次进行。端茶时，主人要衣着整齐、仪态大方，先用左手轻轻抓住茶碗，右手拿着茶勺子或茶壶倒茶。倒茶时不得将茶勺子或茶壶提得过高，不能使壶嘴枕着碗边。敬茶时先放下右手拿着的勺子或茶壶，然后用右手拿碗，双手恭敬地递给客人。倒的茶也颇为讲究，蒙古人有“满杯酒，半碗茶”的礼仪。主人倒茶不能太满，也不能太少。盛茶太满，手指容易伸进茶水中，这即容易烫到，又不文雅、卫生，久而久之就形成了“半碗茶”的茶礼。

如今，奶茶已经成为蒙古人日常生活中不可缺少的重要饮品。在草原上“宁可一日无饭，不可一日无茶”。蒙古人喝茶讲究慢饮，要全身放松，以微微出汗为佳。饮茶时一般会在欢歌笑语的自然状态下进行，这同郑板桥所言“晨起无事，扫地焚香，烹茶洗砚”的情景恰好相反，表现出自由自在、纯朴憨态的精神境界。

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：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，河套特产，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，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，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~~~

蒙古奶茶与蒙元风情

天苍苍，河套特产向日葵，野茫茫，风吹草低见牛羊.....”一句美好的七言诗句，将蒙古草原的美景描述得淋漓精致，每个孩子都有一个“蒙古草原梦”：在蒙古辽阔无垠的大草原上欢快地骑马，晚上在蒙古包里，和热情好客的蒙古人一起喝奶茶，吃羊肉.....蒙古是迷人的，蒙古奶茶更是可口的，想品尝一下蒙古奶茶吗？

蒙古奶茶，内蒙河套特产，是蒙古族人民的日常饮品。蒙古奶茶技术有着悠久的历史，蒙古奶茶是用青砖茶泡制的，青砖茶内含有丰富的维生素和蛋白质，是人体所需的营养成分。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

内蒙河套特产-河套特产-云佳龙由内蒙古云佳龙商贸有限公司提供。内蒙古云佳龙商贸有限公司（www.tz1288.com）在羊肉这一领域倾注了无限的热忱和热情，云佳龙一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：樊经理。同时本公司（www.yunjism.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。