

河套特产 河套特产向日葵 云佳龙

产品名称	河套特产 河套特产向日葵 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

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，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~~~

奶茶的营养价值

茶叶中包含着丹宁、氨基酸、精油、咖啡的因和维生素C、D、B等丰富的营养成分，有健脾、造血、造骨、提神醒脑和强化血管壁等药用功能，还有溶解脂肪，促消化等作用。因此，茶叶，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，内蒙河套特产，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。

砖茶是牧民不可缺少的饮品，喝由砖茶煮成的咸奶茶，是蒙古族人们的传统饮茶习俗。在牧区，人们习惯于"一日三餐茶，一顿饭"。每日清晨，主妇的一件事就是先煮一锅咸奶茶，供全家整天享用。蒙古族喜欢喝热茶，河套特产连锁店，早上，他们一边喝茶，一边吃炒米，将剩余的茶放在微火上暖着，以便随时取饮。通常一家人只在晚上放牧回家才正式用餐一次，但早、中、晚三次喝咸奶茶，一般是不可缺少的。若要有客人至家中，热情好客的主人首先斟上香喷喷的奶茶，表示对客人的真诚欢迎。若客人光临家中而不斟茶将被视为草原上最不礼之行为。

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：奶皮子

蒙语中称"乌日么"(Wurme)，制作时，将倒进鲜奶的铁锅坐在火撑上，用微火烧开后，拿勺子反复扬奶。扬过一定的时间后，就会上面产生很多气泡，慢慢把火弄小，同时慢慢停止扬奶。火势减弱后，在锅上搭根木棍，把锅盖放上去，以便热气跑出来。一般人家是晚上熬奶皮子，第二天起来的时候，就会在熬过的奶上结一层厚而多皱的纹的表皮，这就是奶皮子(Wurme)。熬奶皮子的时候，有时也要往锅里放稍许糖，以便使奶皮子带点甜。用铁勺从锅沿上把奶皮子划开，用细木棍从中挑起，这样奶皮子就被折叠成一个半圆。将它放在阴凉通风的地方晾干，不能直接晒在太阳下面，会使变黄并变得坚硬。夏天的草水份大，且奶油性小，奶皮子发湿，不易储存而且还薄。一般是秋末牲畜抓油膘时大量的做奶皮子，河套特产，把它们放在一只特意编制的半圆形篓子里，以备冬春食用。奶皮子产量不多，河套特产向日葵，但营养丰富，香甜油腻，能够滋补身体，调理气血，使人容光焕发。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

河套特产-河套特产向日葵-云佳龙(优质商家)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)实力雄厚，信誉可靠，在内蒙古乌海的羊肉等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领云佳龙和您携手步入辉煌，共创美好未来！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。