

土特产专卖店 乌海市特产 乌海市云佳龙

产品名称	土特产专卖店 乌海市特产 乌海市云佳龙
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

牛肉干介绍

内蒙牛肉干产于天然的草牧场。水草丰美，牛羊肥壮，特产零食，生活在那里的蒙古民族牧民有世代晾晒牛肉干的生活习惯。追溯内蒙牛肉干历史，早在成吉思汗建立蒙古帝国，蒙古骑的兵与内蒙古牛肉干有着不解之缘，“出入只饮马乳，或宰羊为粮”。只要有供马匹和畜群食用的水草，蒙古人就可以自给。一头牛宰杀后，百十公斤重牛肉凉干后捻成沫后，只有十几斤肉沫，装袋后背在身上，只要有水便可冲饮。即使一时缺乏，还可以射猎作为补充。在作战中，蒙古骑的兵就是依靠马匹和畜群来给养的；这在后勤上大大减少了军的队行进的辎重，内蒙牛肉干在远征作战中起着很重要作用。

内蒙牛肉干因其丰富的营养价值而倍受人们的青睐，研究证明内蒙古牛肉干中所含有每天人体所需蛋白蛋和氨基酸成份极为丰富，故营养价值极高，内蒙牛肉干对老年人、儿童的身体虚弱及病后恢复，有特别好的帮助，对补脾、益的气血、强筋骨、消渴、消水肿、腰酸软、身体无力等极为见的效，每天食用50克至100克内蒙牛肉干可补充每天所需的营养元素。

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：奶豆腐

奶豆腐 --- 蒙古语中称苏恩呼日德（SuunHuruud），制作奶豆腐主要用牛奶作原料，乌海市特产，将鲜

牛奶用粗纱布过滤后，盛进木桶或瓦缸中，放置阴凉处几天后鲜奶自然凝结。在将上面的哲嘿取出后，把凝乳倒进锅里，用温火熬煮。因蛋白质受热凝固，乳清会慢慢分离，同时榨取乳清，留下稠凝乳加大火力，把乳清彻底榨完后，及时用勺被揉搓稠凝乳直至不粘锅。然后用小勺或专用木具将稠凝乳放进木模中轧实后放置阴凉处。若要做成甜的，在揉搓时加进糖料。这就是奶豆腐（SuunHuruud）。

奶豆腐色黄，半透明而有光泽。切成细条的叫奶豆腐条。过半天后，把奶豆腐从模中取出，放置阴凉处慢慢晒干。有时为了让奶豆腐变得筋道、滑腻，加少许哲嘿或黄油。制作奶豆腐的木模因地制宜，有的块头非常大，跟大方砖一样，有的形状各异，有的跟中国人的月饼模子一样，刻有非常精致的花纹，大部分是民族传统纹理、图案，很有趣。用这种模子做的奶豆腐像精美的艺术品。厚块奶豆腐吃起来柔软，有浓厚的奶香味，而薄奶豆腐油腻，进嘴即溶格外香甜。如果有些牧户奶牛少或天旱牧草不好而鲜奶产量少的话，有可能原料不足而无法及时做成奶豆腐，那么可以进行储奶。因牧区条件不便，没有冷藏室，将凝乳倒进锅里稍微熬煮后，放进容器里保存起来，这叫储奶。等有足够的原料后，把储存的凝乳做成奶豆腐。由于奶豆腐放置时间长而变硬时，可以蒸软后食用。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

了解锡林郭勒羊肉

锡林郭勒草原号称“天堂草原”，是我国四大天然草原之一。“羊大为美”，锡林郭勒羊体大躯长，黑脸白身，土特产专卖店，关键是肉质细嫩，没有膻味，堪称一绝。2006被评为国家地理标志产品。

食材特点：锡林郭勒羊肉肉质肥嫩，味道鲜美不腻口，营养价值高出其他同类产品很多。究其原因，一是牧草丰盛，羊肉自然鲜嫩多汁。除非大雪压草，特产礼品，这里的羊一年四季都不吃饲料，保证。二是地广人稀，羊群长期采食游走得了锻炼，个个膘肥体壮，肉质紧密。三是草原上生长着野韭菜花、沙葱、黄芪等，吃着这些草药长大的绵羊不仅膻味尽除，而且矿物质和氨基酸含量高。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

土特产专卖店-乌海市特产-乌海市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.yunjism.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！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。