

包头市特产店 内蒙古云佳龙 特产店加盟

产品名称	包头市特产店 内蒙古云佳龙 特产店加盟
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：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，包头市特产店，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，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，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，获取更多优惠哟~~~

蒙古奶茶

蒙古高原是游牧民族的故乡，特产店促销，也是奶茶的发源地，正宗的就是蒙古奶茶。蒙古族主要居住在蒙古国及内蒙古自治区及其毗邻的一些省、区，蒙古族牧民以食牛、羊肉及奶制品为主，粮、菜为辅。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，他们习惯于"一日三餐茶，一顿饭"。所以，喝咸奶茶，除了解渴外，也是补充人体营养的一种主要方法，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，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蒙古奶

茶正式用餐一次，但早、中、晚三次喝咸奶茶，一般是不可缺少的。

蒙古族喝的咸奶茶，用的多为青砖茶或黑砖茶，煮茶的器具是铁锅。煮咸奶茶时，应先把砖茶打碎，将洗净的铁锅置于火上，盛水2~3千克，烧水至刚沸腾时，加入打碎的砖茶50~80克。当水再次沸腾5分钟后，掺入牛奶，用奶量为水的五分之一左右，稍加搅动，再加入适量盐巴。等到整锅咸奶茶开始沸腾时再放少量炒米进去，特产店加盟，才算把咸奶茶煮了，即可盛在碗中待饮。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

岁时风俗

蒙古民族重要的节日要算过年，一般进入腊月十五，人们就着手作过年的准备工作。腊月二十三过小年，这一天，全家人或亲友聚在一起饮食娱乐送火神。从腊月三十到正月初五，是过大年欢乐的几天。大年三十夜幕降临后，人们便聚集在年长者家中，开始除夕“乃日”（宴会），全家人尽情享受“守岁”。除夕宴会上应备办“三锅”一锅是奶茶锅；二锅是羊背锅；三锅是肉汤饭食锅。宴会中少唱三首歌。

初一，开始拜年，首先要祭天。家里留一两位老年人或妇女，其余人身着节日盛装，手提银壶奶茶，端着奶食品，来到用雪堆成的敖包上，将供品撒进点燃的火堆里，然后叩头祈求风调雨顺，人畜平安。接着是家庭内部拜年。晚辈向长辈问安叩拜，老人手捧哈达，壮年人用小幅绸子、青年人则用色泽鲜艳的长条绸子叩拜，长辈赐给子孙食物和钱。家庭内部拜年结束后，人们首先到年长者家中，进门时依年龄大小而先后进，拜完年后至少献两首颂词，三支歌，对出色的歌手，户主捧起放有哈达的奶食盘诵祝词，歌手待诵词完后将哈达揣进怀里，接过奶食盘让其他歌手品尝。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

包头市特产店-内蒙古云佳龙-特产店加盟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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。云佳龙——您可信赖的朋友，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。