

奶制品品牌 乌海奶制品 云佳龙

产品名称	奶制品品牌 乌海奶制品 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

蒙古奶茶

蒙古高原是游牧民族的故乡，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，奶制品公司，他们一边喝茶，一边吃炒米，奶制品厂家，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，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~~~

内蒙古特产手把羊肉

通常选用膘肥肉嫩的小口羊一只，先拔去胸口近腹部毛，后用刀割开二寸左右的直口，将手顺口伸入胸腔内，摸着大动脉将其掐断，使羊血都流聚在胸腔和腹腔内，谓之“掏心法”。这种杀羊法优于“抹脖杀羊法”，即羊血除散在腔内一部分外，还有少部分浸在肉里，使羊肉呈粉红色，煮出来味道鲜美，易于消化，乌海奶制品，羊肉干净无损。然后剥去皮，切除头蹄，除净内脏和腔血，切除腹部软肉。并按羊各关节，将全羊带骨制成数十块，奶制品品牌，放入不加盐和其他佐料的白水锅内，用大火烧煮，保持原汁原味，适当控制火候。只要肉已变色，一般用刀割开，肉里微有血丝即捞出，装盘上席。

大家围坐一起，一手握刀，一手拿肉，用刀割、卡、挖、剔。手把肉鲜而不膻，肥而不腻。这是牧民的常用食法。如在城市的宾馆餐厅、饭店，还可用芝麻酱、香油、韭菜花、辣椒油、腐、青酱油、味精等调成佐料，装入碗中，采用割肉蘸佐料食用。这种草原、城市结合起来的手把羊肉的食法也颇具风味。如果你头一次在餐桌上看到人们(包括自己)用刀割下自己所看中的羊肉，用手一块块送入口中的时候，除了感到肉的鲜嫩味美之外，还会感到新奇有趣。

欢迎您拨打图片上的电话联系，获取更多优惠哟~~~

蒙古奶茶

蒙古语称“苏台茄”，是流行于蒙古族的一种奶制品。由砖茶煮成并带有咸味。喝此种奶茶是蒙古族的传统饮食习俗。除了解渴外，也是补充人体营养的一种主要方法。奶茶，是蒙古族人民喜爱的饮料。每家的主妇都会熬制，通常在清早，主妇就会熬制好一锅咸奶茶供全家一天享用。

营养价值：茶叶中含有单宁，具有苦、涩味。具有抗上午氧化，降低血液中胆固醇及低密度脂蛋白（即“坏胆固醇”）含量、抑制血小板聚集等功效。奶茶集合了牛奶和茶叶的所有功效，含有丰富钾、钙、镁、锰等多种矿物质、蛋白质，并且是钙的良好来源，从奶茶的功效上来看，也可以明白它成为草原游牧民族经典饮料的原因所在。

食用方法：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，才算把咸奶茶煮了，即可盛在碗中待饮，也可依据个人口味加入风干肉和奶制品，口味更佳。

欢迎您拨打图片上的电话联系，获取更多优惠哟~~~

奶制品品牌-乌海奶制品-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）是从事“有机牛肉,有机骆驼肉,草原羊肉,瓜子粮油番茄果糕”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！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。