

五一『逛吃嗨』特刊·『吃』字篇

黄河鱼是大自然给予我们的馈赠,当它们被端上餐桌时,托县黄河鱼的鲜味、野味更是让人唇齿留香,从心底蔓延开来的家乡味更值得回味……



饮食文化是一个城市重要的文化个性和标志之一。呼和浩特历史悠久,形成了独特的饮食文化。前两期《呼和浩特晚报》为读者介绍了“五一”小长假“逛”的地方,今天为您介绍呼和浩特的美食。如果您来到呼和浩特,一定不要错过这些美味哟。

托县炖鱼



五一『逛吃嗨』特刊·『吃』字篇

和林炖羊肉是呼和浩特和林格尔县传统名菜,关键食材是吃沙葱的和林羊,用家常烹饪方式,大锅炖,食材简单,原汁原味,味道醇厚。



和林炖羊肉



烧卖,是呼和浩特的一种经久不衰的传统美食。烧卖出笼,皮如蝉翼,形如石榴,柔韧不破,晶莹剔透,鲜香四溢。吃烧卖一定要配滚热的浓砖茶,一来可以消食解腻,二来可以茶话天下。



烧卖

莜面是由莜麦加工而成的面粉,具有耐饿、营养丰富等特点,而莜面的做法和吃法也有很多种,可制作成莜面鱼鱼、莜面洞洞、莜面饸饹、莜面窝窝、莜面饺子、莜面团团、莜面拿糕、莜面丸丸等,口味和造型各有千秋。



武川莜面



羊杂碎

呼和浩特的美食和草原羊肉息息相关,清晨,那一碗热气腾腾的羊杂碎是多少人开始一天工作学习生活良好开端。羊杂碎集羊内脏于一锅,形色繁多,肉质各异,味道酸辣兼宜。



焙子是呼和浩特的传统早点,对于土生土长的呼市人来说,就相当于国人心中的油条。现在呼市人的早餐越来越丰富了,但是对于呼市人来说,焙子仍然几乎是可以天天吃的早餐。



□呼和浩特晚报记者 安娜 王璐

绘图 谢菲菲