



「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、莜面饅饅、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。



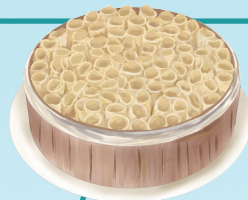
武川莜面

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呦。

托县炖鱼



焙子

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。



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的良好开端。羊杂碎集羊内脏于一锅,形色繁多,肉质各异,味道酸辣兼宜。



□呼和浩特晚报记者 安娜 王璐

绘图 谢菲菲

