

不久前,在呼和浩特市商务局的指导下,天骄功勋冰煮羊被内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会和美团平台评选为首批30个“青城美食”之一。近日,呼和浩特晚报记者亲自品尝了这冰与火组合出的美味。

□文/图 呼和浩特晚报记者 李蒙 安娜



服务员将冰块放入锅中

## “火”的冰煮羊

一进门,扑鼻而来的羊肉清香令人不由地直咽口水。刚刚落座,盛着冰块的景泰蓝大锅和各类美食已经端上了桌。泛着红润光泽的羊肉块、有着大理石般纹路的鲜嫩羊肉片,以及各类蔬菜、菌菇很快堆满了桌子。还未动筷子,呼和浩特晚报记者就被这满满的氛围感征服。盛满羊肉的特制托盘将景泰蓝涮锅绕锅一周,圆形的托盘与圆桌相配,让桌边的每位食客都和美食有相同的距离,它有一个特殊的名字叫“羊围脖”。冷气从“羊围脖”的四面八方散开,让此刻原本就很鲜嫩的羊肉卷看上去更加令人垂涎欲滴。食客们顷刻间就被征服,个个跃跃欲试。此外,山羊造型、马头琴造型、马鞍造型的各式菜盘也让餐桌宛如草原一般,精美的餐具仿佛“活”了起来,呼和浩特晚报记者很快就被这独特的颜值圈了粉。一个个站立状的盘子中,盛放着羊肉卷以外的其他羊肉,羊肉紧紧贴在盘壁之上,侧面印证了羊肉的新鲜程度。

同样被圈粉的,还有正在就餐的新老食客们。“这家餐馆最大程度地保留了羊肉的原香,而不是靠浓郁的锅底料来为羊肉增香,大快朵颐之中,满口都是‘大草原’的味道。”几名外地食客酒足饭饱之后,在店门口留影纪念时称赞道。

“口味、新鲜程度都没得说,还特别适合拍照打卡。”带着同学专程从大学城赶来的大学生小林说。看着服务员小包端上桌的12味锅底小料,作为老顾客的小林给呼和浩特晚报记者介绍起来:“草原酸奶还原肉香,洋葱红酒提味增鲜,苻蓉料酒唤醒味蕾……”服务员小包也补充道,“传统的以冰代水的烹煮工艺、不断创新口感,这才成就了天骄功勋冰煮羊!”



鲜美的羊肉块



制作成山羊造型的盘子盛满羊肉片

## “冰”的小奥秘

冰煮羊为什么一定要用冰呢?普通的汤料和水不也一样可以煮羊肉?天骄功勋冰煮羊创始人银山向呼和浩特晚报记者详细介绍了冰煮羊的由来。

原来,过去的游牧民族逐水草而居,生活做饭所使用的水大多来自周边河流。可是,地处北疆的内蒙古冬季寒冷,河流结冰后,牧民就会凿冰取出冰块与羊肉一同放在汤锅之中煮制。久而久之,人们发现用冰块煮制的羊肉更为鲜嫩,于是这种方法就广泛流传起来。

说话间,锅中的冰块已融化成水,与12味特色锅底料融合在一起,锅中的羊肉块也在逐渐升腾的热气间成熟。冰、火、羊肉共舞,使得羊肉格外鲜香扑鼻。夹起一块趁热送入口中,顿感唇齿都因这鲜嫩而满足。“由于热胀冷缩的原理,羊肉在非常鲜美的时候经过冰的接触而收紧,后续的加热又会涨开,所以这样的肉质吃起来非常爽滑可口。”银山说。

如果锅中的冰煮羊肉吃得不过瘾,还可以在烧滚的热汤中继续放入羊肉片、蔬菜涮食。但奇特的是,用冰块煮制的汤锅涮肉,羊肉久煮不老,能长时间保持软嫩的口感。

## “香”的草原肉

除了冰煮羊所用的冰块,羊肉也很有讲究,内蒙古的草原羊种类繁多,羊生活的地理位置不同,口感和味道也不同。从2019年开业至今,天骄功勋冰煮羊3家门店成为了呼和浩特市的地标性美食,不但本地食客久吃不腻,还吸引了很多外地游客慕名前来品尝。短短5年间,天骄功勋冰煮羊火锅已在全国开了100多家加盟店,冰煮羊已经走向了全国。为了追求品质,让冰煮羊的口感更加鲜嫩,天骄功勋冰煮羊选用的是8个月大的羔羊,这样的羊肉更嫩、味道更鲜美。

“哪部分的羊肉该怎么吃也是有讲究的。和冰块一同入锅烹煮的羊肉块是羊里脊肉,开火8分钟沸腾之后再煮2分钟,羊肉块就熟了,吃起来韧劲比较足。随后下锅的羊肉片则是羊腿肉,羊腿肉肥瘦适中,口感嫩滑,适合快速下锅涮食。此外,为了增加食客的不同口感,我们特别增添了羊上脑肉(羊上脑因为接近羊头,所以称为上脑)。这一部分的肉质中脂肪交杂均匀,分布似大理石花纹,质地较嫩,厨师在切割时故意不将其切断,并利用肥肉和瘦肉的红白两色,将上脑肉摆成蝴蝶形状。此外,为了丰富食客口感,还有高钙羊肉、羊腱子肉等供其选择。”银山说,“除了肉本身,肉片的大小薄厚也都有讲究,通常直径5至6厘米,厚度在5至8毫米,这样的大小不仅方便食客夹取,也能保证肉片在遇到热水收缩后入口时的口感。再者,我们采用套餐形式,将不同品类的肉搭配组合成价位不同的套餐,食客品尝时就可以同时兼顾多种口感。”

每一种羊肉被送入口中后都能感受到其不同的质感所带来的微妙变化,或是肉味浓郁,或是嚼劲十足,又或是滑嫩无比……不同部位的羊肉经过冰火与料汁的洗礼,都能在口中变化出不一样的感觉。怎么样,听了这么多介绍,快来尝尝吧!



12味特色锅底料

# 冰煮羊 让八方食客口齿留香

当传统遇上创新 当火焰遇上冰块