

北疆美食地图·特稿



晾晒牛肉干



鲜牛肉



花椒粒



「嚼」着吃的地标美食 通辽牛肉干

本报记者王丰

牛肉干是内蒙古的特色美食之一,被誉为“成吉思汗的行军粮”。在竞争激烈的牛肉美食“江湖”中,通辽牛肉干向来为人们津津乐道。通辽素有“黄牛之乡”的美誉。通辽牛肉干,鲜香扑鼻,肉质醇厚,咸鲜中丝丝自然的甘甜浸润其中,令人回味无穷。

每一个痴迷通辽牛肉干的“吃货”,都乐于向朋友展示产品包装背面的配料成分表,不是因为配料丰富,相反,正是因为上面只有两种东西——“牛肉和食用盐”。

正如科尔沁大草原的蓝天、白云、蒙古包那样纯净,通辽牛肉干在制作中全程只用鲜牛肉和食用盐,采用独特的烘烤工艺,辅以花椒、大料等天然作料进行调味,让经久以来的自然味道得以保留传承。

上好的牛肉干源自好牛,好牛来自中国地理标志产品——科尔沁牛。作为精华之中的精华,通常两斤半的鲜牛肉才能制作出一斤牛肉干。而制作牛肉干的牛肉只选用2岁以下科尔沁牛后腿腱子上叫作“米龙”部位的肉,“米龙”肉质纤维最是紧致细腻,风干后依然能保证嫩弹鲜香。一头1200斤重的牛,只有30—50斤“米龙”,风干后更是浓缩,整头牛通常只能产出二三十斤牛肉干。

在科尔沁大草原纯天然、现代化标准养殖模式下生长的科尔沁牛,往往骨架均匀、肉多壮实,出肉率高、营养丰富,同时含油脂、含筋皮量低,既符合现代人的饮食需求,又保证了通辽牛肉干原牛采购环节的品质要求,而且从源头杜绝了各类添加及可能出现的问题,成为通辽牛肉干始终保持纯正鲜香口感的“秘诀”。

时代变迁,通辽牛肉干在保留传统手工艺基础上,精选地产黄牛腿肉,结合现代工艺配料、腌制、晾晒、油炸等工序,创新推出多种口味的“通辽牛肉干”。

好食材好味道,相对其他地域的牛肉干,通辽牛肉干干香略软,色泽红润,肉质柔韧,有嚼劲更香口,2017年被中国烹饪协会授予“中国地域十大名小吃”。

为了让牛肉干的魅力在全国各地绽放,通辽市人民政府常态化组织企业到全国各省、直辖市开展多种形式的推介会。

通辽牛肉干不仅线下的门店欣欣向荣,电商销售更是火爆。快手、抖音上播放着制作牛肉干的小视频,直播里各家企业纷纷上阵带货,目前,电商销售额占到年销售额的一半还多。

诚信

人无信不立 业无信不兴 国无信不强

内蒙古新华报业中心 宣