

北疆美食地图·特稿

# 内蒙古首桌羊杂宴席亮相四子王旗

## 首款羊杂烧麦同时“出笼”



装盘

本报讯(记者 卉平 张杨)七月的格根塔拉草原,如一幅多姿多彩的油画,静谧而深远。在乌兰察布·四子王羊杂大会召开前夕,内蒙古首桌羊杂宴席和首款羊杂烧麦品鉴会于7月27日在四子王旗禧悦盛酒店惊艳开启。

首次亮相的羊杂宴席分凉菜、热菜、汤羹、主食等共18个菜品,包括樱桃松露羊肝、扎蒙花拌耳舌、香辣手撕羊心、王爷精片蹄花、胡麻盐干山尾、养生羊脑藜麦粥、羊髓布拉塔番茄、草原风味毛血旺、松茸焗羊杂煲、茶香伴侣双宝、黄柿子肚丝汤、鲜羊肝披萨饼等,而首次登上羊杂宴席的羊杂烧麦也是菜品中的一大亮点。伴随着国家级烹饪大师、羊杂宴席领衔主厨岳俊杰的介绍,“没想到”“好吃”之类的惊叹成为品鉴会的高频词。

四子王旗有240万亩无污染耕地和3200万亩天然草场,年肉羊出栏达到160万只,建有现代化专业养殖小区32个,现代化大型屠宰加工厂可实现年屠宰肉羊100万只、肉牛2万头,年产肉制品3万吨,品种300多个。

一方水土成就一方风味,羊杂碎在四子王旗已有千年历史。乌兰花的羊杂之所以经典美味,是因为肉羊品质极高,素有“肉中人参”之美誉。今年,围绕肉羊产业延链补链,在百万肉羊

肉牛屠宰加工厂建成了羊杂预制菜生产线,全面提高了羊杂的规模化、标准化生产水平,日生产量达到6吨,年产值将突破1亿元,这个小行业已然发展成为一个大产业。

内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会会长郎立兴介绍,在美食世界中,宴席是一个国家、一个民族、一种菜系饮食文化的最高展示形式。在此次羊杂大会召开之际,用时3个月创意研发推出的羊杂宴席和羊杂烧麦,是立足资源的一次创新,更是对发展餐饮业新质生产力的成功探索,展现了我们在传统美食与现代创新融合方面的决心与实力。

郎立兴说,内蒙古从食材大省(区)转向食品大省(区),最终实现美食大省(区)的三部曲中,羊副产品,特别是羊杂产品将成为羊肉转化高质量发展的新亮点、新赛道。内蒙古每年出栏6000万只羊,羊副产品产量近70万吨,其中羊杂30万吨,羊血近20万吨,头、蹄、皮20多万吨,这些是一笔待开发的宝贵财富。

据悉,7月30日,中国农科院草原研究所的工作人员将在羊杂大会上发布羊杂中蛋白质、维生素等相关数据,为羊杂科学解码。同时,羊杂宴席上推出的菜品将在羊杂大会上展示、推广。



国家级烹饪大师岳俊杰携羊杂宴席亮相



松茸焗羊杂煲



草原羊杂烧麦(煎)

# 诚信

人无信不立  
业无信不兴  
国无信不强