

北疆美食地图·特稿

好吃不好做的酱香羊蹄

本报记者 王丰

酱香羊蹄，作为一道经典的卤味小吃，它不仅仅是一道简单的食物，更在饮食文化中占据着独特地位。

传统的酱香羊蹄，通过长时间的熬煮，让羊蹄肉质变得酥软，同时吸收了各种香料的的味道，形成独特的风味。当一盘热腾腾的酱香羊蹄摆在餐桌上，总能让人味蕾大开，难以抵挡其爆发的美味。

优质的羊蹄是基础，新鲜的原料才能确保食品最终的口感和味道。

内蒙古草原上生长着蒙古韭、冷蒿、沙生冰草等优质的牧草，这些牧草让内蒙古羊肉肉质细腻，膻味很小，风味醇厚。这种羊肉不仅好吃，而且营养丰富，是内蒙古

草原畜牧业的代表品种之一。更厉害的是，苏尼特羊曾经是元、明、清三朝的皇室贡品，还成了内蒙古首个国家地理标志保护产品。

要想做出一道真正美味的酱香羊蹄，选材和制作工艺至关重要。内蒙古牧民散养的羊，终日奔走在草原上，羊蹄自然成为酱香羊蹄的理想食材。

制作时，要先将羊蹄洗净。锅中倒入清水，大火煮开后放入羊蹄焯烫 5 分钟，捞出冲洗干净后沥干备用，焯烫羊蹄的工序是决定羊蹄好吃不好吃的关键。接着净锅中倒油，大火加热至油五成热时，倒入葱姜蒜、八角、花椒等调料，煸炒出香味后，放入羊蹄，并烹入料酒，随后，倒入当

地产的豆瓣酱和老抽，用铲子翻动羊蹄，使酱的颜色均匀覆盖在羊蹄上。稍后，倒入开水，没过羊蹄，调入白糖，盖上盖子，改成小火炖煮 1 个半小时。最后，放入冰糖和盐，搅匀后改成大火再煮 10 分钟，待冰糖完全融化，汤汁慢慢收干即可。

羊蹄好吃但不好做，羊蹄一旦做不好，总有一股难闻的味道。所以，制作酱香羊蹄的每一道工序都不能马虎。特别是制作酱香羊蹄的香料和配料要足，尤其桂皮、花椒、老姜和大葱的用量，要比平时做其他肉类要多。当然，在制作过程中，除了使用传统的香料外，还要加入适量的辣椒，以增加麻辣的口感，使其更加美味诱人。



酱香羊蹄



调料



豆瓣酱

草原上的羊群

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强