

导游地方文化：手抓羊肉导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634743.htm

手抓羊肉 手抓羊肉是青海牧区群众款待宾客的肴馔，也是日常生活中不可或缺的主食之一。初次吃手抓羊肉，会有近乎原始之感，经多次品味，则越吃越馋，使人经久难忘。"手抓"是青海高原上有独特风韵的吃法，在全国也颇有声誉。手抓羊肉和藏族同胞依水草而居的游牧生活是紧密相关的。因吃时一手抓肉，一手拿刀，割、挖、剔、片，把羊骨头上的肉吃得净光而得名。仲夏到初冬是草茂羊肥的黄金季节，也是吃最鲜嫩可口的手抓羊肉的好时机。此时，倘有贵客来到，喝过奶茶之后，热情好客的牧人便到羊群里挑选出膘肥肉嫩的大羯羊；就地宰杀，扒皮入锅，只需喝三碗奶茶的寒暄功夫，一大盘层层叠叠、热气腾腾的手抓羊肉就端在你面前了。羊肉上还插着几把锋利的藏刀。这一盘羊肉，肉赤膘白，肥而不臃，色泽诱人，用刀割吃，虽然吃得嘴油手滑，但仔细品味，爽而不腻，油润肉酥，质嫩滑软，滋味不凡。草原牧民煮手抓羊肉有独到之处。烹调操作简单明快，只加一小把盐(也有的不加盐，吃时蘸盐)，火候恰如其分，血水消失不久，肉熟而不硬，吃起来又鲜又嫩，十分可口。草原上的手抓羊肉，色、香、味、形都代表了草原牧人的粗犷、豪放、热情、虔诚和好客的性格；青海各族人民，无论是回、汉、蒙古、撒拉，都用手抓羊肉作为敬容的上好食品。近年来旅游事业大发展，青海各地宾馆已把手抓羊肉列为青海风味名菜之一。相关链接：导游地方文化：青海甜醅 100Test 下载频道开通，各类考

试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com