# 老安羊杂碎汤阅读答案（5篇）

来源：网络 作者：翠竹清韵 更新时间：2024-06-10

*第一篇：老安羊杂碎汤阅读答案书是我们的知心好友。当淋浴在灿烂的阳光中，膝上摊开一本书，闻着纸上散发着的油墨清香，旁边放上一杯水，听顽皮的风娃娃吹开书页的美妙声音，我的心里充满了快乐。下面给大家分享一些关于老安羊杂碎汤阅读答案，希望对大家有...*

**第一篇：老安羊杂碎汤阅读答案**

书是我们的知心好友。当淋浴在灿烂的阳光中，膝上摊开一本书，闻着纸上散发着的油墨清香，旁边放上一杯水，听顽皮的风娃娃吹开书页的美妙声音，我的心里充满了快乐。下面给大家分享一些关于老安羊杂碎汤阅读答案，希望对大家有所帮助。

老安羊杂碎汤

李佩红

从这里搬到那里，人老了，食物不老。

羊杂碎汤仍然是老味道。老安羊杂碎汤在焉耆卖了几十年。

从前，焉耆没有羊杂碎汤，这种小吃是 100 多年前回族人从口里带来的。假如时间向后

倒退 100 多年，你能看到荒凉的河西走廊，一群一群从陕西、山西、河州、湟水落荒而逃的回族人，他们心里面揣着对故土的思恋和忧伤，扶老携幼、神色仓皇、衣衫褴褛，凄凉而又孤独，走在被无数人踩踏出来的砾石路上。向着西方，顶着风沙，一直走，一直走，进新疆，过迪化，翻二沟，抵和硕……似乎前方的路永远没有尽头。迫不得已背井离乡的人是连根拔起的小草，他们得在饿死、累死,病死之前，找到一处安身立命之地。他们中的人谁也没有 料定，此生会被焉耆这片古老而渺远的土地收留、供养。

从口里逃难来的回族人带来的不仅仅是物品和工具，还有智慧、丈化、宗教、习惯和饮食，其中羊杂碎汤是他们的特色饮食之一。时过境迁，羊杂碎汤被焉耆回族人赋予了新的味道。说起来，羊杂碎汤的做法并不难，只不过是把羊的头、蹄、肚等杂碎收拾干净，放进水里炖熟，再调入葱、姜、蒜、红辣椒等佐料。

老安做羊杂碎汤比别人舍得下工夫。他每天早晨 6点多起床，先熬骨头汤，再把生姜、草果、八角、香叶、大葱、辣子等互不相干的调料添进去，再放入杂碎慢火炖四五个小时，等中午一两点时间到了，香味完全拱进杂碎里，一道美味的羊杂碎汤便可出锅了。时间短了，杂碎硬，口感差;时间久了，杂碎太绵，没嚼劲。一锅味道足够的杂碎汤，和老安的心情、调味的品质、杂碎的鲜嫩、水的好坏，甚至菜板的干净与否都有密不可分的关系。食物之间讲的也是个因缘，它们原本生长在彼此陌生而遥远的地方，在同一时间里经火与水的调和与 磨炼，最终相和相融相互完美，成就一锅美味。

“这支由勇敢的商业家和航海家组成的民族，在东方古国的人海里挣扎，以防沉没。他们用唯一的一条船保证自己的种族在历史中向前航行，这条船就是伊斯兰教。”(散文家周涛语)当然，连接这条船的还有共同的饮食文化。只要有回族人居住的地方，肯定有羊杂汤、粉汤、油香、泡泡油糕，别小看这一点，它是一种文化符号，一把开启神秘大门的钥匙，一条连接回族族群的纽带。在中国没有哪一个民族如回族这般分散，星罗棋布。但是，无论时间和空间相隔多远，他们都顽强地保持着吃相同食物的习惯，初见，只一碗羊杂碎汤，立刻 会确认彼此的身份，拉近彼此的距离，拉近彼此的心。

在新疆生活久了的汉族人，出门在外都喜欢选择回族餐厅就餐。回族人出名地爱整洁，对一切事物信奉至清至真。老安认为，饮和食是件严肃的事情，严肃到与心有关。老安在做羊杂碎汤时心很清真，清即清洁，真即货真价实，不欺不瞒。老安说，制作食物和唱歌、跳舞一样，你用不用心，观众能感觉到，食物的优劣，舌尖也一触便知，欺骗别人，轮回到最后，即欺骗了自己。至于卖一锅汤赚多少钱，似乎与他无关。老安很享受制汤的慢时光，他感谢上苍给予的馈赠。老安想到他活到古稀年纪，身体仍然健康硬朗，心里倍感欣慰。老伴慈温，儿孙满堂，生活安适，这不就是百年来向往的日子。老安想要时光慢下来，再慢下来。他在重复而细碎的时光里，把一锅一锅羊杂碎汤细火慢炖，使香气收敛，绵绵散出，不至于消失得太快。一个人的喜悦与幸福融进汤里，这就不再是单纯的羊杂汤了，而是老安一生的 修炼，一世的禅悟。

味道好的话，哪个角角巷巷里都有人来吃呢;味道不好嘛，你把人抬上来人都不吃。你说对不对?老安的回族新疆话味道和他的羊杂碎汤一样纯正，他把说字说成佛，把卷子说成航子。老安头戴一顶回族白帽，脸膛红黑，像个农民。老安告诉我，他从前就是农民，直到 上世纪 90年代初才开始来到县城卖羊杂碎汤，一开始做得不行，慢慢地摸索着做，生意才 越来越好。现在，他的羊杂碎汤一天至少卖出去一两锅，距离焉耆 300 多公里的乌鲁木齐、昌吉的，还有库尔勒的许多人周末专门开车来吃他做的羊杂碎汤。自己吃了不够，还买了带回去。一个农民凭自己几十年努力，把普通的羊杂碎汤做成焉耆县的一道招牌，算得上是一 种荣光。

焉耆，有老安这样的回族人，犹如他做的羊杂碎汤，色香味俱全了。

1.文章开篇部分写回族人逃难的场景有何作用?(4 分)

2.赏析文中画波浪线的句子。

(1)只要有回族人居住的地方，肯定有羊杂碎汤粉汤、油香、泡泡油糕。别小看这一点，它是一种文化符号，一把开启神秘大门的钥匙，一条连接回族族群的纽带。(3 分)

(2)一个人的喜悦与幸福融进汤里，这就不再是单纯的羊杂汤了，而是老安一生的修炼、一世的禅悟。(3 分)

3.“老安这样的回族人”有什么特点?(4 分)

4.联系全文，分析文章结尾段的表达效果。(6 分)

答

1.(1)呼应标题，介绍焉耆与羊杂碎汤的来历关系，进而表现焉耆与回族的包容与融合的关系;(2)表现回族人在逃难时的凄凉孤独与坚忍顽强，引出下文对回族文化的描写。(4 分)

2.(1)采用排比和比喻手法，表明回族饮食是民族文化的特征和代表，表现回族人民在历 史变化中对民族身份、心理和文化的坚守。(3分)(2)虚实结合，小中见大，表现老 安对羊杂碎汤的严谨、虔诚和他对生活的体悟与感恩之间密不可分的关系，富于人生的 哲理性。(3分)

3.(1)整洁清净，讲究诚信经营;(2)认真严肃，做事一丝不苟;(3)信奉清真，坚守民族文 化;(4)心怀感恩，不断提升自我。(4分)

4.(1)通过比喻，赞扬老安和他代表的回族人民的品质，以及对民族文化的认同和坚守;(2)表现焉耆这座城市对回族人民及其文化的接纳和包容，以及二者之间相互融合相辅相成 的关系;(3)与文章标题、开头形成呼应，在对羊杂碎汤与民族文化、饮食和人生体悟等关系的哲理总结中升华主旨。(6分)

**第二篇：韩国特式料理-牛杂碎汤**

成都外国语专业学校：成都韩语培训学校

韩国特式料理-牛杂碎汤

牛杂碎汤

传说世宗大王在先农田亲耕时﹐突然下起了大雨﹐一步也不能动又非常俄﹐为了充饥杀了一头牛﹐ 将牛肉煮熟后﹐只放葱﹐以盐调味道后喝去。从此﹐将此汤称为牛杂碎汤。用牛肉﹐软骨﹐腔骨熬汤﹐肉切成片﹐以葱﹐胡椒粉﹐盐调味道。因尾放很多骨头熬汤﹐颜色灰白。

\* 为了除去异味儿放补刻佳你（除味的一种调料）熬后取出﹐也可以放西洋芹﹐芹菜﹐胡萝卜﹐洋葱取出。将饭或者面條放在汤里吃。

\* 喝牛杂碎汤时吃的萝卜块儿泡菜﹐有除去异味儿和助消化的作用。材料﹕

牛头2Kg﹐牛足1个﹐牛膝盖骨1个﹐腔骨1个﹐牛排骨和肉500g﹐水20L﹐葱4棵﹐蒜1头﹐生姜1粒﹐适量盐﹑辣椒面﹑胡椒面。

做法﹕

（1）把牛头﹑牛足﹑腔骨﹑牛膝盖骨切成块﹐在凉水里泡1小时左右后捞出来。﹑把牛排和肉等做汤用的肉整个洗净后捞出。

（2）在大锅里放一定量的水﹐把牛头﹑牛足﹑腔骨﹑牛膝盖骨放进去﹐等煮沸以后将火调弱﹐漂去在上面的油和沫﹐并在煮的时候﹐把葱﹑生姜﹑蒜切成大块放进去。

（3）肉煮至半熟时﹐把牛排骨和肉整个放进去煮烂后捞出来﹐等汤凉后再漂去油。

（4）刮去骨头上的肉，再切小﹐排骨肉捞出来切成薄肉片。

（5）把肉片放在海碗里﹐把汤烧热后浇上。再放上切小的葱和盐﹐胡椒面﹐辣椒面。

世宗大王对当时朝鲜的农民生活表现出巨大关注，为了减轻农民贡税负担，设置贡法详定所，由其制定了田分六等法、年分九等法、结负法，按照田地等级和 年份丰瘠征收不同水平的赋税，并且在发生水旱灾害时提供救济。世宗还命郑招编纂《农事直说》，内容为从全国经验丰富的老农那里收集来的材料。这是朝鲜第一 部农书，成了朝鲜农业的经典著作。此外还修订了《农桑辑要》、《四时纂要》、《本国经验方》等农事书籍。

本文有成都韩语培训老师余老师整理发布！

**第三篇：中国四大羊汤**

中国四大羊汤

羊肉汤，可不是只有西北人爱吃，中国各地可都有它的影子，今天说的就是中国最有名的4大羊肉汤。

山东单县羊肉汤：是山东著名的羊肉汤传统食品，在山东、河北广大消费者中有很强的知名度。目前，市场中已经有方便单县羊肉汤的包装产品，但还没有单县羊肉方便面的产品。大多方便面厂自己并不生产调料包，所用调料包全部是外购。羊肉方便食品企业可以考虑同方便面厂合作，为方便面厂提供“单县羊肉方便面”的汤料包，或者外购方便面厂的面饼，包装成“单县羊肉方便面”。这种羊肉方便面产品在山东、河北对消费者会有很大的亲和力和吸引力。

江苏苏州藏书羊肉汤：姑苏羊肉汤出藏书，美味尽在金雪坊。地处太湖之滨、穹窿福地的藏书镇，因历来盛产肉质鲜美，营养滋补的藏书羊肉汤而闻名中外。并享有“羊肉美食之乡”的美誉。据《本草纲目》记载：羊肉具有“暖中补虚，开胃健力，滋肾气，养肝明目，健脾健胃、补肺助气”等功效。因此，常喝羊肉汤可以去湿气、避寒冷、暖心胃、补元阳，对提高人的身体素质及抗病能力十分有益。俗话说“冬喝羊肉汤赛人参，春夏秋食亦强身。

四川简阳羊肉汤：著名羊肉汤传统美食，在四川和重庆家喻户晓，目前尚无工业化产品。“简阳羊肉汤方便面”也是一个很有市场开发前景的产品。

内蒙古海拉尔羊肉：也是无膻羊肉汤。据说“海拉尔”在蒙古语是“生长野韭菜之地”的意思，喝了野韭菜的羊肉汤味极其鲜美，且无膻腥之气，是羊肉中之上品。

一．山东单县羊汤

山东“单县羊肉汤”最早创于1807年，当时由徐、窦、周三家联手创建，故取名为“三义春”羊肉馆。“三义春”羊肉馆的创立在那个时期的饮食界引起了不小的轰动，为日后“单县羊肉汤”的扬名天下打下了坚实的基础。如今，已有近200年历史的单县羊肉汤，以其“色白似奶，水脂交融，质地纯净，鲜而不膻，香而不腻，烂而不黏”独特风格，载入中华名食谱，以汤入谱的只有单县羊肉汤,被国人称为中华第一汤。1.渊源

单县羊肉汤已有数千年历史。原始社会末期，舜的老师单卷（亦写作善卷、亶卷）及其部落就生活在单县一带，他们过着半耕半渔半牧的生活。当时饲养的家畜主要是青山羊，而羊的吃法，由烧烤演变为主要吃肉喝汤。单县羊肉汤经过几千年的改进，制作工艺越来越完善。其正式挂牌面向市场已有近百年的历史。单县羊肉汤呈白色乳状，鲜洁爽口、不腥不膻、不粘不腻，独具特色。其名目繁多，品种各异，肥的油泛脂溢，瘦的白中透红。八十年代，即被收入中国名菜谱。单县羊肉汤的成名与其优越的地理位置是分不开的。单县地处苏、鲁、豫、皖四省八县交界，南有黄河故道，北有贯穿全境的大沙河，这里水草丰美，绿树成阴，阳光充足，气候湿润，是一个天然的优良牧场。单县羊肉汤选用的羊肉就是当地的青山羊，青山羊肉质鲜嫩，外地的羊肉是绝对熬制不出单县羊肉汤的味道的。单县羊肉汤色香味俱佳，在国内享有盛誉。各地宾客到单县，均以品尝单县羊肉汤为快事。淮海战役后，刘伯承、陈毅两位元帅回西柏坡汇报工作路过单县，对单县羊肉汤大加赞扬。2 特色

采用青山羊肉加白芷、桂皮、花椒炖煮乳汤。切碎熟羊肉，加乳汤、蒜苗、香辣油，趁热食用。香辣鲜爽，不腻不膻，配油炸面食，相得益彰。已有200多年制作历史。

色泽光亮，呈乳白色；汤质优美，营养丰富；不膻不腥，味道鲜美异常。羊肉汤品种繁多，各有特色，天花（羊脑）汤有健脑明目之功，尤其适合老年人和神经衰弱者饮用；口条汤有壮身补血之能，最宜病愈大补者常食；肚丝汤肥中带瘦，眼窝汤肉烂如泥，奶渣汤沙酥带甜，还有马峰窝汤、三孔桥汤、羊杂汤等，达72种之多。各具风味。

投料考究，制作精细，调味丰富，汤汁乳白，不腥不膻，香醇不腻，味道鲜美，并有补虚壮阳，温中暖下。3 工艺

经过了单县几代厨师的钻研，不断的改进，单县羊肉汤形成了独特的制作工艺。单县羊肉汤因所用的主料不同，可分为天花汤、口条汤、肚头汤、眼窝汤、奶渣汤、马蜂窝汤、三孔桥汤等72种，味道各异。单县羊肉汤制作精细，选料、烧制等极其讲究。选用三年龄青山羊为主要原料，尤以单县黄河故道和大沙河两岸的羊为佳，羊又有“蒙羊”（生育

一、两窝的母山羊）“捶羯”（被捶碎睾丸而失去交配能力的公山羊）的讲究。主要制作过程是先将50斤水添入锅内，烧响加入羊的全身骨架垫底，再放入25—30斤鲜羊肉和羊杂（羊杂下锅前分别用开水氽一下），然后用大火烧开，用竹编勺撇去血沫，再加冷水10斤，开锅后再用3斤羊油覆盖在羊肉上面，尔后将白芷、桂皮、草果、良姜、陈皮、杏仁等佐料下锅，再熬制40—60分钟即可。盛碗时加少许香油、桂子、丁香面、香菜、蒜苗沫即可食用。烧制单县羊肉汤有三条关键，一是选用平原地区农家饲养的羊。这样的羊不光吃草，农家经常喂点剩饭或粮食，羊长得膘肥体壮。山区的羊不行，熬出的汤发黑且不鲜洁。二是佐料白芷、肉桂、草果、陈皮、杏仁的运用要适量，多了则料味出头，少了则腥膻不除。三是用火要大，使锅内一直处于沸腾状态。使羊油快速融化，与水互相撞击，达到水油交融，形成乳状。如火候达不到，则水是水，油是油。凡熬制好的羊肉汤，勺子在锅面打个花，往下一舀，往桌面一滴即凝成油状。1908年，单县人徐桂立、曹西胜、朱克勋三人在单县城开设“三义和汤馆”正式挂牌经营羊肉汤。1939年，三家分开。由于徐桂立制作精细，不断改进提高，在竞争中占了上风，远近驰名，被公认为单县羊肉汤的正宗。

食用时，取汤锅中熟羊肉和羊杂切碎放入碗中，再盛上羊汤，加上蒜苗末、香辣油即可。羊肉汤趁热食用，味道特鲜，“伏天”制作的洋肉汤为最佳，因为这时的青山羊膘肥肉嫩，炖制的羊肉汤别有风味。4 制作

单县羊汤的做法一

1.买肉的时候请店家把羊蝎子剁开，羊肉切成大块，加足量的冷水没过羊肉和羊蝎子，大火烧开

2.在烧水的时候准备调味料，大葱切段，姜拍松，其余的放入调料盒 3.水烧开后，不断撇去浮沫

4.煮至没有浮沫渗出后，将全部肉和骨头捞出，流水洗净 5.再加入足量冷水大火烧开

6.烧开后如果还有浮沫，继续去除

7.转中小火，保持始终沸腾的状态煮1小时以上

8.煮到能用筷子轻松扎透肉块时，汤呈现乳白色，加入所有调味料和少许盐，再煮20分钟

9.粉丝剪成约10厘米，泡软后用开水煮熟捞出

10.用大汤勺放上油和花椒，加热至花椒出香味，浇到辣椒面上，成为辣椒油 单县羊肉汤的做法二 1.肉洗净切成长10厘米、宽3厘米、厚3厘米的块，羊骨砸断铺在锅底，上面放上羊肉，加水至过肉，旺火烧沸，撇净血沫，将汤滗出不用。

2.另加清水，用旺火烧沸，撇去浮沫。再加上适量清水，沸后再撇去浮沫，随后把羊油放入稍煮片刻，再撇去一次浮沫。

3.将花椒、桂皮、陈皮、草果、良姜、白芒等用纱布包起成香料包，一同与姜片、葱段、精盐放入锅内，继续用旺火煮至羊肉八成熟时，加入红油。花椒水，煮约二小时左右即成。

4.此时汤锅要始终保持滚沸，捞出煮熟的羊肉，顶丝切成薄片，放入碗内，撒上香菜末即成肉汤。可将辣椒油、大葱段装味碟，荷叶饼装大盘，一并随羊肉汤上桌。食用时放少许辣椒油，荷叶饼夹大葱段，可与羊肉汤同食。单县羊汤烹饪技巧

1、煮羊肉汤一定要有羊骨才能够味，可以在买羊肉的地方专门买羊骨。我特意买了羊蝎子，煮完汤的羊蝎子和调料盒捞出来，加点原汤，加糖、老抽、盐，就成红烧羊蝎子，下酒很棒。

2、羊肉和羊骨都要先用冷水煮开，去除血沫与杂质，虽说这样会损失一部分营养，可是还是安全第一，谁知道现在的羊是怎么养的。再次加水要一次加足，不能中间再加水。

3、调味料不要早放，会使汤色变深，汤煮好后再加入，煮20分钟能提鲜去膻就好了。

4、煮汤过程中可以加少量盐，有利于蛋白质析出，但是不要把盐加够。最终的调味是盛到碗里后，自己咸淡随意加。

5、看过很多介绍单县羊肉汤，包括在饭店里面喝的都没有加粉丝的，这种吃法倒是有点像羊肉泡馍，尤其是加上醋之后。不过奶奶家祖传就是这么吃，我们觉得也不错，就一直保留下来了 5 营养

俗话讲：“美食要配美器，药疗不如食疗”，羊肉性温热、补气滋阴、暖中补虚、开胃健力，在被 称为补元阳益血气的温热补品。羊肉含有维生素b1、b2、b3，以及蛋白质、脂肪、碳水化合物，矿物质中的钙、磷、铁等，具有温中散寒、健腺益气、温补肾阳之功效。6 历史

1951年，周永歧、吕运法、窦保德在单县刘隅首开办“三义春羊肉汤馆”。周永歧是徐家的徒弟，他13岁就学制羊肉汤，手

艺不断提高。周永歧又培养了王德田、刘允魁、韩令臣、谢成礼、毛献文等。为单县羊肉汤的发展做出了贡献。

1936年，国民党山东省主席韩复榘来单县品尝了羊肉汤，临走时特意装了七坛子，每坛50斤，用汽车运到沈鸿烈处赏军。1948年12月20日，刘伯承、陈毅来单县，建国后党和国家领导人胡耀邦、乔石、杨得志等相继来单县，都品尝了单县羊肉汤，均赞不绝口。1999年12月2日至3日，胡锦涛视察单县，单县人民以单县羊肉汤热诚招待。

单县羊肉汤由于受羊、水和熬制技术的限制，20世纪八十年代以前发展扩散较慢。近20年来，已发展到苏鲁豫皖和东北及北京等地。为了解决携带和保鲜问题，二十世纪末，单县有志青年张世河敢想敢干，自筹资金，经多次试验，成功制作出了固体羊肉汤和罐装羊肉汤，投放市场后受到人们欢迎。单县羊肉汤发展到今天，已成为苏鲁豫皖饮食业的一枝奇葩，为地方带来了荣誉和可观的经济效益。

二.江苏苏州藏书羊肉汤：

藏书镇的羊肉全国闻名。中国四大羊肉汤之一。藏书羊肉历史悠久，以其独特的烧煮技艺，烹调成各式羊肉菜肴，因其肉香汤鲜、味美可口、营养丰富而深受人们喜爱，是冬令进补佳品，成为传统的苏州地方风味小吃而风靡江南。

一 美丽传说

其实苏州藏书羊肉不只是可口的美味，在它的背后还有一个又一个美丽的传说，比如苏州藏书羊肉汤。

曾经听说过这么一个故事：美女西施这天从井中突然发现自己的脸色有点黄，便哭天喊地地耍起了“美人疯”。吴王夫差心里那个急呀，恨不得从月亮上扯下一片光辉贴上美人的脸。一位姓李的大臣想到了羊脂羊奶能“白脸”的好处，当即供奉出家里刚煮的一大锅羊汤，请西施以此美白香腮和玉指。数天后，美女的脸上泛起了容光。

于是，苏州藏书羊肉作为吴国的国宝，从那个时候便兴旺起来。自称为那位大臣后人的小李，每每寒风乍起的时候，他在自个饭馆的门口支起大锅，用木柴把火烧得旺旺的，将剁成几大块的羊肉放进锅里和萝卜一起煮。为防止羊肉被烧糊，他总是先在锅底垫上一个木头架子，让羊肉安安稳稳地搁在上面完成由生变熟的过程。锅里的汤水煮沸后，他用勺子去掉一层层的沫，再往里面放入适量的盐、酒等等调料。经过一个晚上焖烧的羊肉，色白无瑕、口感细腻，食客们美称为“打耳光也不肯放”。店堂里整天是顾客盈门，叫作“地不分南北，客不管东西”，大家边尽享用羊肉美食，边聆听着小李关于他上代、或者上上代向美人供奉藏书羊肉羊汤的故事。当然，没人会对这个故事的真实性皱一下眉。每当这个时候，小李总是笑着，快捷着一双手，一碗碗地往羊汤里添加剁得细细的蒜叶，用他的说法，这叫做一个“够味”。二 历史起源与发展

藏书镇地处苏州西郊丘陵地带，境内群山绵延，植被丰富，有得天独厚适宜养羊的自然生态环境。羊肉最早是山羊基地家秋收后因劳累体乏作为进补食品，或宴请亲朋好友的农家菜肴。因味道极佳，深得城里人青睐，故渐变为进城开店经商。

早在明清时代，穹窿山麓农民就有从事杀羊、烧羊肉、卖羊肉的副业，一般都以担卖或摊卖为经营方式，清末才开始到苏州城里开店设坊(俗称“羊作”)，光绪二十二年，藏书乡周家场周孝泉到苏州醋坊桥畔开设了城内第一家堂吃的“升美斋”羊肉店，宣统后分别在都亭桥、临顿路两处开设“老义兴”和“老协兴”羊肉店。民国时期进城开羊作逐渐增多，在道前街、鸭蛋桥、娄门塘等多处开出了“老源兴”、“新德和”等颇有名气的店堂。抗战胜利后，在善人桥也开出小镇第一家羊作——胜利羊肉店。建国初仍以个体经营，公社化后，以大队组织经营，在苏州石路、皋桥、太监弄、东中市、宫巷等繁华商业区开设10余家集体羊肉店。每逢秋冬之交，古城内外羊肉店便纷纷开张，店堂一般沿街而设，不讲排场，锅灶立于店面，香气散至街坊，吸引众多食客，“羊汤勿鲜勿要铜钿”成为众人赞语，声名鹊起，至今享有盛誉。

改革开放后，藏书羊肉经营业不断发展。经营人数剧增，区域范围不断扩大，足迹遍及苏州(包括六县一市)、无锡、常州、上海、浙江嘉兴等地区大中城市及各乡镇集市。全镇原18个行政村都有人在外地经营此业，其中西南片的兴奋、繁荣、农林、社光、合丰、建丰、生建等村最兴盛。全镇外出开羊肉店的人数，80年代有1500余人，到90年代增至2024—3000人左右。

三 独特风味与品种

藏书羊肉以活杀山羊为原料，以白烧羊肉、羊肉汤、羊糕和红烧羊肉为主要品种，运用传统独特的烹饪技艺烧煮而成，白烧以汤色乳白，香气浓郁，肉酥而不烂，口感鲜而不腻，常食不厌而闻名，近年又推出“全羊宴”等特色系列莱肴。品种达30余种，分冷盆类、热炒、烧烤类、汤类、点心类等。

1．冷盆类：羊腿、羊舌、羊心、羊肝、羊腰子、羊脚、羊肚、羊鞭、羊睾丸、羊糕等。

2．热炒烧烤类：大蒜羊肉、雪菜羊肉、大蒜羊肚、红烧羊肉、白烧羊肉、回锅羊脚、羊肉串、椒盐羊排、红烧羊蹄、粉丝羊肉煲、羊脑炖蛋等。3．汤类：鲫鱼羊肉汤、羊肺血汤、清煮羊血汤等。4．点心类：羊肉粽子、羊肉水饺、羊肉馄饨、羊肉面、羊糕面等：

四 宰羊要点与烹饪方法

1．选羊

羊分绵羊(又称湖羊)和山羊两种。绵羊肉肥质粗，山羊肉精细嫩味鲜。藏书羊肉采用山羊为原料。山羊又分雌羊、雄羊；而阉割过的羊称“镦羊”。老雄羊肉质较差且膻气浓烈。雌羊、镦羊为优，1至2年龄的山羊肉嫩味美为更佳。羊龄看其牙齿便知：“沿口”为当年羊，“四牙”为中年羊，“六牙”为3年以上老羊。选羊是关键。

2．2．宰羊

全羊宴

宰羊有侧向对穿法和颈下刺心法两种。前者其部位在耳边咽门处，以左手拇指和食指点正位置，右手执刀，刀口向里，一刀戳穿，拔刀时略向里割，鲜血急流；后者与杀猪法相仿，从颈下部进刀，直刺心脏。不掌握技术要领会“杀呛”，不光吃不上羊血，血会滞留体内影响羊肉色相。剥皮和翻羊肚为主要技术活。山羊剥皮从头部开始，过颈部后不用刀，左手托皮，右手握拳往下猛插，技高者只需三分钟左右。翻羊肚时先把粪便除去，然后将百页肚边灌水边捏松，用食指伸穿肠口翻过来即成。

3．烧羊肉

白烧羊肉是藏书羊肉的特色品种，烧煮方法：把洗净的羊肉切块后与头、脚、内脏什件等一并放人盆堂(用大铁镬加接木桶构成，故又叫“接锅”)内，根据入锅羊肉多少一次加足水，用旺火烧开，撇净浮沫后加准适量食盐，然后用文火焖烧约2小时左右，捞出羊什件，见汤色乳白，肉酥而不烂，香气飘溢时即成，撤上少许细蒜叶即可上桌食用。

4．冻羊糕

羊糕煮法很有讲究，先把整羊切成4-6块，放人盆堂加水旺火烧开，撇去浮沫后取出羊肉，放在冷水中清漂(称“出水”)，并清除盆堂锅底沉渣(称“割脚”)，然后把羊肉放人原汤重新入锅，水一次加准，烧开后加盐，把握火候烧3小时左右，待肉烂汤浓后，用勺舀汤慢慢倒入锅中，观其连成一线时，即可出锅拆骨，分装在方形或圆形盆内揿平放些浓汤，翌日就凝结成羊糕。羊糕结足，不松不散现吃现切，为下酒佳品。

五 品牌形成与产业化

藏书羊肉历史悠久，而成为知名品牌与形成产业化是在90年代，镇政府积极扶持，结合街景改造，在市镇中心竖起“三羊开泰”镇标雕塑，新建近万平方米“藏书羊肉美食城”，30余家装饰一新的羊肉店(馆)喜迎宾客，生意兴隆；夜晚一片灯火通明，霓虹闪烁，各具特色。藏书羊肉市管会制定统一标准，实行规范管理，第一批评定东方、莹明、藏书、鲜鲜、新月楼、三星6家店堂为“三星级”羊肉店(馆)。镇政府还投资近百万元建成“藏书山羊交易市场”，实行交易、检疫、屠宰“三集中”。据镇弄林服务中心去年末统计，全镇从事羊肉加工经营的农民有3000余人，销售山羊35万余头，产值超亿元，纯收入超3000万元。

三 四川简阳羊肉汤

有专家趣言：简阳的山羊“吃的是中草药（绿色山草），喝的是矿泉水（龙泉湖、三岔湖的水）”。用在如此得天独厚的条件下生存的山羊作为主要原料的简阳羊肉汤，自然汤鲜味美。1 简阳一绝

羊肉汤，集传统保健功效与现代人色香味美的饮食要求为一体的简阳羊肉汤，从上个世纪初期由一位付姓厨师烹饪成型，经数十年精研细琢，糟粕去尽、精华尽存的“简阳羊肉汤”已经成为简阳一绝，闻名遐迩。2 简阳山羊

得益于简阳的山羊。简阳的土山羊，俗称“火疙瘩羊”，个头矮小，但生命力极其旺盛。上世纪初，宋美龄女士从美国引进努比羊，后弃而放逐龙泉山脉，与简阳的土羊杂交，形成了汇聚中外品种优势的“简阳大耳朵羊”。

除了种源优势外，它的生存环境也是简阳所独有的。有专家趣言：简阳的山羊“吃的是中草药（绿色山草），喝的是矿泉水（龙泉湖、三岔湖的水）”。用在如此得天独厚的条件下生存的山羊作为主要原料的简阳羊肉汤，自然汤鲜味美。到现在，虽然川内各地都能品尝到“简阳羊肉汤”，但成都等地专门驱车前往简阳品尝正宗“简阳羊肉汤”的仍然不计其数，冬天更是络绎不绝。3 特色

简阳羊肉汤，肉质细嫩、肥而不腻、温而不火，尤其是那奶一般白的汤，其味鲜香浓烈、余味悠长，是任何一道菜一种汤都难以匹敌的。特别是冬天的早晨，一家人就着一盆羊肉汤，营养有了，热能有了，连呼气也久久地有了羊肉味儿。若是懒得下厨，或者中途来了客人，或是拿不准吃什么的时候，来一盆羊肉汤，菜有了，汤也有了，十分经济便当，也不掉面子。对简阳人来说，羊肉汤是一种极好的便餐，也是一种文化。

简城南门有家“胡氏羊肉汤”，早上天不见亮，便有人手持锅盆在门前排队。简城西峰岭的“董家埂羊肉汤”，在羊肉入锅爆炒前先放入两条鲫鱼油炸，那鱼羊一锅，活脱脱是锅里煮着一个“鲜”字了。不少人说，简阳首推玉成桥羊肉汤为上品。其实在简阳所有场镇上，都有自己的羊肉汤名家，做得好的羊肉汤，大家彼此彼此，难分高低。可以毫不夸张地说，简阳的“羊肉汤名家”遍及各个角落。

奇怪的是，再好的羊肉汤厨子，一离开简阳，做出来的羊肉汤就变了样：肉不那么可口了，汤不那么白也不那么味美了。究其原因，有人说问题出在羊身上。简阳有“简阳大耳朵羊”，其它地方少有。相传正宗的简阳大耳羊，是美国努比羊和本地羊的杂交品种，于抗战时期由宋美龄随蒋介石迁居重庆时引进，返回南京后流落民间，被当时简阳的一些富裕人家豢养而来。这一品种于1980年被行家发现，1981年经专家鉴定，简阳大耳羊确与美国第三代努比羊血缘相近，证实了简阳大耳羊确有来历。这种羊体型高大，肉质好，是制作羊肉汤的首选原料。至于制作方面，有人称简阳羊肉汤的历史已有数百年，几百年的历史沉积，想必在制作方面少不了“祖传秘方”。但不是行家里手，只知道那鼎锅里的汤一年四季不断火，里面的羊骨和汤似乎永远取之不尽用之不竭，其它就不得而知了。几乎所有的羊肉汤高厨，都称自己的羊肉汤有秘方，决不轻易泄密。真正的羊肉汤高厨，无须远走他乡，在简阳就不愁没有生意，因此，惟简阳的“简阳羊肉汤”才地道。要吃原汁原味的简阳羊肉汤，还得到简阳；你还会体会到，视羊肉汤为简阳一绝，并不为过。4 制作

四川简阳羊肉汤制作一

汤的配料：鲫鱼、猪棒子骨、羊棒子骨、羊肉、猪油、姜、葱、盐、味精，胡椒、茴香粉。

1.熬汤：第一步很重要。（鲫鱼拿纱布包好、猪的棒子骨、羊的棒子骨，羊肉一起煮）

2.羊肉好后捞起切片，汤继续小火熬，熬得发白，敖得越久越好。

3.猪油下锅、放姜颗颗炒到金黄色。到羊肉，开始爆，爆香后，放点点盐、胡椒、茴香粉（这个很重要，但不要放太多，一点点就好了）。

4.爆好后可以倒汤进去煮了，煮开后，汤应该也是很白的。放适量的盐和味精，再放点点茴香和胡椒，一点点就好（拿手指间夹点点撒在上面就行）。5.起锅，放葱。

6.打个干海椒面（干辣椒粉）碟子，或者青海椒（青椒）碟子！简阳的吃法是放葱，一般不在汤里放香菜的，大家切记，放了香菜，羊肉汤一锅都不正宗了，会遮盖点点羊肉汤的香味。鲫鱼的话根据汤是大锅还是小锅，买一或者两条就可以了。

温馨提示：

1、简阳的吃法是放葱，一般不在汤里放香菜的，大家要切记，放了香菜，羊肉汤一锅都不正宗了，会遮盖点点羊肉汤的香味；

2、鲫鱼根据汤是大锅还是小锅，买一或者两条就可以了。

四 内蒙古海拉尔羊肉

内蒙古海拉尔羊肉：也是无膻羊肉.据说“海拉尔”在蒙古语是“生长野韭菜之地”的意思，吃了野韭菜的羊肉味极其鲜美,且无膻腥之气，是羊肉中之上品。

海拉尔有中国最完美(无污染)的草原——呼伦贝尔大草原，这里所产的羊，肉质鲜美，中外驰名，到呼盟自然不可不尝这样的美食。整羊席

介绍： 是一道极贵重的菜肴，多用在很隆重的场合，比如那达慕等盛大节日。其作法与北京烤鸭有异曲同工之妙，是将整只二岁左右的肥羯羊放入炉中烘烤后，再填入其他佐料，成品外皮金黄，肉质鲜美，食用时可蘸适量调味汁。

该菜肴的食用过程亦颇为隆重，主人先将整只羊放入大木盘中，并在羊脖上系红绸带，端出来给宾客们看过后再送回厨房，分成小块。席上最尊贵的客人或长者将首先分得羊头，其余的肉再逐个分给客人们。手扒肉

介绍： 呼伦贝尔草原游牧民族千百年来的传统食品，也是草原牧民最常用和最喜欢的食品。手把肉一般即指羊肉，吃法独特，并不用筷子，而是用手抓食。到草原游玩，除了策马扬鞭之外，品尝手扒羊肉更是一道必不可少的项目，在人们的心目中，只有这样才算是真正到了草原，才没有虚此一行。涮羊肉

介绍： 也称“涮锅子”，所用羊肉来自呼伦贝尔大草原上的羊，肉质鲜嫩、营养丰富，是羊肉中的上品。涮羊肉肉片极薄，每斤羊肉可以切成上百片，然后锅中放入煮肉的原汤，并配以一些海味，再将切好的羊肉片放入锅中。熟后蘸酱，食用味道鲜美，回味绵长。

海拉尔大卷羊肉

野韭菜花

“海拉尔”在蒙语中是“生长野韭菜之地”的意思，吃了野韭菜的羊肉极其鲜美，且无膻腥之气，是羊肉中之上品。海拉尔的野韭菜花搭配的蘸料。烤羊腿

介绍： 烤羊腿是呼伦贝招待宾客的一道佳肴名菜。烤羊腿是从烤全羊演变而来。相传，生活在中国北方广阔大地上的狩猎和游牧的民族，常在篝火旁烘烤整只的猎物和整羊进食。人们逐渐发现整羊最好吃的部位是羊后腿，便经常割下凌晨后腿烘烤。单独烘烤的羊后腿不但比烤整羊时间快，而且更加味道鲜美，食用方便，烤羊遂逐渐代替了烤整羊。经过长期的发展，在羊腿烘烤过程中逐步增加了各种配料和调味品，使其形、色、味、鲜集一体，色美、肉香、外焦、内嫩、干酥不腻，被人们赞为“眼未见其物，香味已扑鼻”。

烤羊腿现今的做法是：取剁去小腿的羊腿一只洗净，在肉表面深划十字花刀，刀口深至骨，放入烤盘内，加入胡罗卜丝、芹菜段、葱丝、姜版、蕃加块，再加入胡椒、料酒、酱油、精盐、清汤等调味品，放入烤箱，烘烤约四小时左右，等汤近无，肉干呈酱红色时即可出炉，整腿羊盛盘上桌，用刀切割成小块，供佐下饭

目前，烤羊腿都采用具有先进技术设备的远红外线电烤炉人微言轻烘烤的能源，在技量火位、品味及卫生等方面都达到了较高水平。来呼伦贝尔的中外友人品尝烤羊腿后，对选料之精、造型之美、口味之香，无不交口称赞。

禁忌与搭配：

吃羊肉时最好搭配凉性和甘平性的蔬菜，能起到清凉、解毒、去火的作用。凉性蔬菜一般有萝卜、冬瓜、丝瓜、菠菜、白菜、金针菇、蘑菇、茭白等；吃羊肉时搭配豆腐，它不仅能补充多种微量元素，其中的石膏还能起到清热泻火、除烦、止渴的作用；而羊肉和萝卜做成一道菜，则能充分发挥萝卜性凉，可消积滞、化痰热的作用。另外，羊肉反半夏、菖蒲，不宜同用。不宜同时吃醋。许多人吃羊肉时喜欢配食醋作为调味品，吃起来更加爽口，其实是不合理的。因为羊肉性热，功能是益气补虚；而醋中含蛋白质、糖、维生素、醋酸及多种有机酸，性温，宜与寒性食物搭配，与热性的羊肉不适宜。不宜马上饮茶。因为羊肉中含有丰富的蛋白质，而茶叶中含有较多的鞣酸，吃完羊肉后马上饮茶，会产生一种叫鞣酸蛋白质的物质，容易引发便秘。肝炎病人忌吃羊肉。羊肉甘温大热，过多食用会促使一些病灶发展，加重病情。另外，蛋白质和脂肪大量摄入后，因肝脏有病不能全部有效地完成氧化、分解、吸收等代谢功能，而加重肝脏负担，可导致发病。

**第四篇：父亲偷请羊杂汤**

父亲偷请羊杂汤

小时候，家里常常是揭不开锅，父亲以微薄的工资，养着我们一家8口，自然是捉襟见肘，我们兄弟姊妹从来都不敢有额外的需求。

有一年，冬至过后，叔伯二爷爷过生日，请来难得一见的皮影戏表演，当时，在娱乐节目不多的乡村，这是十里八村的一件大事。

吃过晚饭，兄弟姊妹兴高采烈、兴致勃勃地前去观看，那时，我上小学五年级，正为参加联考忙的焦头烂额，那天，作业特别多，我心急火燎，想赶快做完作业，冲过去看个热闹，却被一道道四则混合运算题，搅得心猿意马、思绪全乱。

昔日吵吵闹闹的家里，只剩我一个人，在忽闪忽闪的煤油灯下，低头猛赶作业，好一个凄惨冷清的画面。我开始有些自怨自艾、怨天尤人，更是抱怨老师不通情理。

这时，门被打开了。父亲蹑手蹑脚地走进来，抚摸着我的头，低声在耳边说：“这么乖的孩子，爸爸第一次看到，没人催，自己主动留下来用功，有这样的儿子，才是爸爸的福分，来，先停一下，我驼你去庄头喝一碗羊杂汤，再回来用功。”说着他推出自行车，我往后座上一坐，趁着月明星稀，我和爸爸两个人火速前往，各叫了一大碗。

回来时，父亲一个劲地叮嘱我，回家后，千万不要泄漏天机，他没钱再请我的兄弟姊妹们，以为我懂事听话，才有这样一碗羊杂汤喝。

再回到家里用功，我的整顿心 定下来，在寒冷的夜里，有了这碗汤的滋润，我的心里温暖而充实，所有数学的难题，就这样，让我迎刃而解。

在以后的日子，我和父亲有了一种默契，有时我要任性的让自己出轨，想到父亲在“忽闪忽闪”的煤油灯下，心满意足地告诉我――――“有你这样的儿子，真是我的福分”，我就知道，从那一刻开始，自己原意为父亲活出人生的光彩，也在人前人后沾沾自喜地告诉周围的同学和朋友―――我是父亲最钟爱的儿子。

父亲去世后。烧罢五七纸，兄弟姊妹们聚在一起。大姐说，如果不是父亲对她特别宽容厚爱，对她的叛逆个性一再包容，还在拮据的日子里，攒钱请她去喝羊杂汤，让她知道，父亲以拥有她这个好女儿为福气，至今，她不敢想像自己会是哪个道上的蚂蚱。

原来，大姐也吃过父亲偷请的羊杂汤。

这一提，兄弟姊妹纷纷都把自己曾在某一夜，偷偷跟着父亲喝过羊杂汤的秘密昭示出来。我们看到，连日来一直都在黯然失色的母亲，在一旁笑出了声、。

原来，父亲以各个出的方式，用一碗羊杂汤滚烫沸腾的温度，安抚了我们，并在往后的生命里，一再温暖偶尔冷却的心

灵。

我们虽然生长在那个清贫的家庭，却时时相信自己都是爸妈的掌上明珠，然后以这样的自信，推动自己天天向上、力争上游，让每个阶段活出力量，活出光彩。

把题说下吧

**第五篇：大甸子羊汤节简介**

大甸子羊汤文化旅游节简介

自2024年以来，我们连续成功举办了四届大甸子羊汤文化旅游节。该节会以弘扬当地传统饮食文化为主题，整合铁岭县东部山区旅游资源为目的，促进城乡一体化进程。四届大甸子羊汤文化旅游节皆由铁岭市旅游局与铁岭县政府主办、铁岭县旅游局与大甸子镇政府承办。

2024年首届铁岭大甸子羊汤文化旅游节拉开了帷幕。此次旅游节的主题是：绿色、健康。期间推出“山村一日游”旅游项目、“羊汤王大赛”及民间艺术展览等丰富多彩的活动。2024年第二届大甸子文化旅游节，辽宁电视台《第一时间》走进铁岭县新农村，此次羊汤文化旅游节的主题是：和谐、发展。2024年第三届大甸子羊汤文化旅游节先后开展了羊汤王评选，举办羊汤王大赛。

2024年第四届快乐铁岭游暨“家和美商城杯”第四届铁岭大甸子羊汤文化旅游节七大活动凸现三大亮点：一是通过成功举办2024铁岭第四届大甸子羊汤文化旅游节标识及主题语征集活动，进一步提升了旅游节形象，更有力的对大甸子羊汤进行了宣传及打造大甸子羊汤文化旅游节品牌。二是在沈阳市成功举办第四届大甸子羊汤文化旅游节推介会，与沈阳多家旅游企业合作，有力地推动了“沈铁旅游一体化”的进程。三是首次成功实现旅游节商业化，与昌图县家和美商城合作，冠名为“家和美商城杯”第四届铁岭大甸子羊汤文化旅游节。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找