# 关于内蒙古饮食文化的作文(合集3篇)

来源：网络 作者：诗酒琴音 更新时间：2025-04-23

*关于内蒙古饮食文化的作文1 “天苍苍，野茫茫，风吹草低见牛羊”琅琅上口的诗句，生动的描绘了家乡美，让人不禁联想到家乡叫人垂延欲滴的美食特产。说起内蒙，好吃的简直像糖葫芦，一串一串的。尤其是烤全羊，目前肉制品饮食中最健康最环保最绿色的美食了，...*

**关于内蒙古饮食文化的作文1**

“天苍苍，野茫茫，风吹草低见牛羊”琅琅上口的诗句，生动的描绘了家乡美，让人不禁联想到家乡叫人垂延欲滴的美食特产。

说起内蒙，好吃的简直像糖葫芦，一串一串的。

尤其是烤全羊，目前肉制品饮食中最健康最环保最绿色的美食了，外表金黄油亮，外部肉质焦黄发脆，内部肉绵软鲜嫩，羊肉味清香扑鼻，颇为适口，别具一格。

此外羊杂也是深受大家喜欢的，它的三料又分为主三料和副三料。

朱三料即心、肝、肺，又称“三红”，副三料即肚、头蹄肉，又称“三白“。

三料下锅时切成长条或细丝。

三汤即”原汤杂碎“、”清汤杂碎“、”老汤杂碎＂。

其次，奶制品更是醇厚入口，奶酪，奶皮，尤其是黄油，蒙古语称”希日陶苏“味道独特醇香，含有丰富的营养物质，是牧民招待宾客的佳品。

爵克是牛奶经发酵后最上面的一层奶油，可以加糖拌炒米或兑茶，或沾着吃。

每年都会有全国各地的游客慕名而来回味这经典的口味与美食。

最具特色的要数内蒙古西部喜欢的家常面食-焖面。

主料是面粉，配料主要是豆角和纯天然肉，其他随自己喜好而加。

还有很多数不清的特产像风干牛肉干，额吉奶茶粉，等等。

看了这么多，你动心了吗？在这个炎热的夏季，让我们相约美丽的草原！...

**关于内蒙古饮食文化的作文2**

内蒙古特产 内蒙古地大物博，物产丰盈。

全区境内生长着经济价值较高的野生植物600多种，其中罗布麻、芦苇等70多种纤维植物是造纸、制绳和人造棉的重要原料；榛子、山杏、文冠果、红豆等是良好的油料植物和制酒野果；柞树的橡子、沙枣等50多种植物含有丰富的淀粉，可以加工成面粉、粉条、糖稀、糖色等。

内蒙古还是中国中草药生产基地之一。

现已发现药用植物500多种，有誉称为中国“国老”的甘草、补气药材之最黄芪、中国地精——肉苁蓉，还有赤芍、麻黄、桔梗、知母、柴胡、苍术、远志、车前子、龙胆草等药材几十种。

鸟兽类有雁鸭类和雉鸡类；紫貂、马鹿和驼鹿等。

犴鼻、熊掌、鹿尾被誉为大兴安岭佳肴中的三大珍品。

内蒙古又是牛、羊、驼、马之乡，盛产驼峰、驼掌、牛鞭、牛黄、马宝之地。

还有黄河美鲤、河套蜜瓜、中华麦饭石、珍稀名贵的巴林彩石等，都是内蒙古特产 。

内蒙古特产 特产有黑木耳、灰鼠皮、瓜子、小茴香、麝香等。

特色名产有蒙古族容器、小马头琴、蒙古刀、包头仿古地毯等。

有伊盟山羊绒、阿盟驼绒、草原蘑菇、发菜及优良药材黄草、甘草、 ... 等。

美食有烤全羊、烤羊腿、奶豆腐、马奶酒。

内蒙古特产 发菜 内蒙古西部地区盛产发菜，被称为“发菜之乡”。

用它可以做菜，烹制佳肴，同时也是馈赠亲朋的礼品。

发菜的营养价值很高，与鸡蛋相比，它高于鸡蛋的蛋白质65%，热量将近两倍，碳水化合物达35倍。

另外，发菜还有很高的食疗作用，对于高血压、肥胖症、佝偻病、气管炎都有一定的疗效 牛肉干，奶食品，蒙古王酒，马奶酒。

特色就是大草原，蒙古包，骑马，烤全羊...

**关于内蒙古饮食文化的作文3**

【美味的豆腐花】

在我的家乡无锡，有着许多美食，小笼包、酱排骨、玉兰饼……而美味可口的豆腐花更是广受欢迎。

我走进卖豆腐花的小店，点了一碗豆腐花。只见店主先从桶里舀了几勺豆腐花放进小碗里，那雪白的豆腐如同一朵朵盛开的小白花，干净纯洁。接着淋上棕褐色的酱油，放上黑紫色的紫菜，白色的小虾米，绿油油的葱花，金黄色的榨菜，撒上白花花的味精和盐。最后，一碗热气腾腾的豆腐花就端在我的手里，一股浓浓的豆香味直钻鼻孔，而我早已是口水直流三千尺了。

我迫不及待地拿起小勺子，舀了一小块嫩豆腐，放进口中。还没来得及嚼，豆腐花就在嘴里化了开来。咸中带甜的.味道在口中涌动，舌头上的每一个味蕾仿佛刚从冬眠中醒来，个个都张开嘴巴贪婪地吮吸着、品尝着。将豆腐咽下，鲜香可口的味道霎时充满了全身每个角落，令我回味无穷、浑身舒畅。

这么好吃的豆腐花是怎么做出来的呢？先把黄豆放在水中泡四、五个小时，再将豆子放入豆浆机内，磨成豆浆，接着加入少量石膏水，然后装入容器煮几分钟，最后将容器盖好，静置5—10分钟，豆腐就做好了。听起来是不是很简单，可是要做得好就全得凭师傅的经验和手艺了。

无锡的豆腐花真是“此味只应天上有，人间哪得几回尝”，大家也来尝尝这人间美味吧！

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn